

Somos

Osguitar

¿SU ÚLTIMO BAILE
EN EL PERÚ?
TODO LISTO PARA
LA VISITA DE
LIONEL MESSI A
MATUTE

HISTORIAS DE
LAS PRINCIPALES
CASONAS Y
CALLES ANTIGUAS
DE LA CIUDAD DE
LOS REYES

YOVANA VEGAS,
FUNDADORA DE LA
FLOR DE LA CANELA,
DULCERÍA DEL
RÍMAC QUE RESCATA
POSTRES LIMEÑOS
CLÁSICOS DESDE
HACE 30 AÑOS.

Año XXXVIII / N° 2041 / Prohibida la venta por separado de El Comercio / Foto: Diego Moreno

Sabores de Lima

Por el aniversario de la capital,
recorremos antiguas cocinas, tabernas
y mesas dulces para conocer a los
guardianes de nuestra memoria
culinaria.



¡Felicitaciones

Líderes Empresariales del Cambio 2026!



Alberto Muñoz-Najar Luque Capriccio S.A.C.
Alidardo Davalos Placencia Agroindustrias Integradas S.A.
Alöis Patthey Kaufmann Grupo Inca
Carlos Bonilla Celis Drogueria Peru S.A.C.
Carlos Velazco Becerra Velax S.A.
Cindy Reátegui García Siamba S.A.C. - Grupo La Patarashca
Edgardo Llosa Barrios Servicios Generales Saturno S.A.C.
Ernesto Valle Velarde Constructora Cumbres S.A.C.
Gabriel Lerner Heilbraun Iseg Peru S.A.C.
Giorgio Mosoni Toyofuku Ipesa S.A.C.
Gonzalo Dextre Peralta Universidad Científica del Sur S.A.C.
Henry Guzmán Paredes Orange Energy S.A.C.

Jonathan Salazar Rodríguez Transportes S&R S.R.L. - Transvida
José Antonio Bañuelos Newton Ingenia Green Equipment del Peru S.A.C.
José Antonio Mejia Polanco Amazonas Trading Peru S.A.C.
José Ignacio Parada da Fonseca Bioelements Peru S.A.C.
Ximena Martínez Pinillos Envases Lima S.A.C.
Martín Quispe Reyna Grupo Reyna
Rina León Paluz Representaciones y Servicios Ingenieros / Servicios Santa Gabriela
Rodrigo Escalante Torre Halema S.A.C.
Luis Escalante Pelaez Halema S.A.C.
Teobaldo Llosa Hernandez Llosa Corporativo S.A.C.
Vincent Cross Hummel International Diagnostic Imaging S.A.C.

Listado en orden alfabético por nombre. No aparecen en la foto: Alöis Patthey, José Ignacio Parada, Luis Escalante.

Pasó esta semana



Brutal represión. Al menos 3.428 personas han muerto en Irán como resultado de las protestas antigubernamentales, según la organización Iran Human Rights (IHRNGO), con sede en Noruega. La ONG advierte que se trata de un recuento mínimo y que el número real podría ser mayor. Los movilizados protestan contra las crisis económicas y el cruel régimen teocrático que impera desde los años setenta.



No entran. Estados Unidos anunció la suspensión del procesamiento de visas de inmigrante para ciudadanos de 75 países, como parte de un endurecimiento de su política migratoria.



Histórico. La banda surcoreana BTS, considerada la 'boy band' más popular del momento, anuncia su esperada gira de retorno, luego de que todos los miembros cumplieran con su servicio militar. El grupo ha anunciado dos fechas en el Perú, para felicidad de sus seguidoras.

Polémica

EL CANTANTE JULIO IGLESIAS ENFRENTA DENUNCIAS POR PRESUNTOS TOCAMIENTOS INDEBIDOS A EXEMPLEADAS; LA JUSTICIA ESPAÑOLA EVALÚA LAS ACUSACIONES.



4 Globos de Oro

SE LLEVÓ LA CINTA "UNA BATALLA TRAS OTRA", DEL DIRECTOR PAUL THOMAS ANDERSON. ES UNA DE LAS GRANDES FAVORITAS PARA ALZARSE CON EL ÓSCAR.

7 extranjeros

SERÁ EL MÁXIMO DE JUGADORES QUE PODRÁN INCLUIR LOS CLUBES DEL PERÚ PARA LA PRÓXIMA TEMPORADA DE LA LIGA 1.

6

DE LOS DIEZ CD MÁS VENDIDOS EN ESTADOS UNIDOS EL 2025 PERTENECEN AL GÉNERO K-POP, LO QUE CONFIRMA UN CAMBIO CULTURAL EN EL CONSUMO MUSICAL.



ADMITO EL ERROR: QUE [LA REUNIÓN] NO FUE UNA HORA ADECUADA, PORQUE TENEMOS EL TUFILLO DE UN EXPRESIDENTE [...]. NO SOY PEDRO CASTILLO.

José Jerí

PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

El mandatario responde a las críticas por haberse reunido con un empresario chino en un chifa



Se va, se va. El Real Madrid anunció la salida de Xabi Alonso como entrenador, tras una etapa marcada por resultados irregulares. El club comunicó la decisión luego de la derrota en la Supercopa de España.



Contenido

17/01/26



30 Identidad en imágenes

El fotoperiodista Michael Robinson Chávez recuerda cómo un viaje al Perú en 1988 cambió su vida. Su nuevo libro, "Mestizo", reúne décadas de imágenes sobre quiénes somos, la memoria y la pertenencia.

20 El latido de la música

Corazón Serrano pasó de vender casetes en la calle a liderar Spotify Perú. La orquesta piurana celebra sus 33 años con un gran concierto en San Marcos.



10 La soberbia belleza del glaciar

El Sernanp, junto a Antamina y la Unesco, presentó un libro inédito por los 50 años del Parque Nacional Huascarán, que documenta la protección de glaciares, lagunas y comunidades locales.



06

El sabor de lo atemporal

Vanessa Siragusa abre La Grotta, un restaurante italiano que prescinde de fusiones y tendencias, con una propuesta centrada en el producto y la técnica.



- 16. Messi en Lima
- 26. Circo Beat
- 36. Sabores de Lima
- 42. Ríos de la ciudad
- 46. Calles y casonas
- 49. Astrología
- 50. Test de Proust

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editor:
Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón

Corrección de estilo:
Yamileth Latorre

Coordinador Somos Web:
Julio Vizcarra

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Filio

Prensa digital:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@somoselcomercio

REDACCIÓN
Jr. Santa Rosa Nº 300, Lima.
311-6500.

PUBLICIDAD
Claudia Amaya
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas Nº 532,
Pueblo Libre - Lima.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.

♦ **Tema de la semana**

UN DEBUT ESPERADO

Felipe Chávez, mediocampista de raíces peruanas formado en Alemania, debutó oficialmente con el Bayern Múnich y abrió un nuevo capítulo para jugadores nacionales en la élite del fútbol europeo.

Felipe Chávez (18) nació futbolísticamente en Alemania, pero su vínculo con el Perú es directo. Hijo de padres peruanos, creció entre dos culturas y se formó en el exigente sistema juvenil alemán, donde desde muy temprano destacó por su lectura de juego y capacidad para asociarse en el mediocam-

po. Gracias a esas cualidades, puede desempeñarse como interior o volante creativo, con buen primer pase y criterio para manejar los tiempos

Su evolución lo llevó a incorporarse a las divisiones menores del Bayern Múnich, uno de los clubes más competitivos del mundo. Allí fue consolidándose en las categorías juveniles hasta

ganarse un lugar en el primer equipo, un recorrido reservado para muy pocos. Chávez ha señalado que el proceso fue largo y demandante, marcado por la competencia interna y la necesidad de adaptarse a un ritmo de entrenamiento intenso.

El debut oficial llegó esta semana, cuando ingresó en el segundo tiempo del partido

ante el Wolfsburgo, por la fecha 16 de la Bundesliga, convirtiéndose en uno de los pocos futbolistas de origen peruano en vestir la camiseta del gigante bávaro. El técnico Vincent Kompany decidió darle rodaje en el minuto 83, en reemplazo del francés Michael Olise. Tras el encuentro, el mediocampista destacó la confianza del cuerpo técnico y remarcó que se trata de un paso inicial dentro de un camino que recién empieza.

Más allá de los minutos, el gesto fue simbólico: el club confió en su talento en un contexto de alta exigencia. Chávez valoró el respaldo de su familia y recordó sus raíces peruanas, subrayando que representa una motivación extra para seguir creciendo.

Su aparición se suma a una nueva generación de futbolistas peruanos con formación internacional, que buscan abrirse camino en ligas de primer nivel. //

BUNDESLIGA



En clave selección

Felipe Chávez ya ha manifestado su disposición para representar al Perú a escala internacional. Con la nacionalidad peruana definida, el mediocampista debutó con la selección peruana en octubre de 2025, en un partido amistoso frente a Chile, sumando sus primeros minutos con la blanquirroja.

CHÁVEZ DISPUTA UN BALÓN DURANTE SU DEBUT CON EL BAYERN MÚNICH EN LA GOLEADA ANTE EL WOLFSBURGO, POR LA FECHA 16 DE LA BUNDESLIGA.

VANESSA SIRAGUSA ESTUDIÓ EN EL ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS, EN ITALIA.



Gastronomía

La Grotta, la novedad de no inventar nada

Dirección: Pancho Fierro 105, San Isidro

📞 922 216 691

📍 @la_gr_o_tta

Vanessa Siragusa regresa a la escena culinaria con una propuesta italiana clásica, centrada en el producto y la técnica, en un espacio sobrio pensado para durar.



MARISSA CHIAPPE

FOTOS:
RICHARD HIRANO



LOS PAPARDELLE SON LA PASTA PERFECTA PARA SOSTENER UNA SALSA PROFUNDA COMO EL RAGÚ DE CORDERO.



SORBETTO AL CIOCCOLATO CON UN HILO DE ACEITE DE OLIVA Y UN TOQUE DE SAL QUE DESPIERTA EL SABOR.

Abrir un restaurante italiano en Lima es un acto más radical de lo que parece. Solo en San Isidro hay más de once. Y en una escena obsesionada con la novedad constante, Vanessa Siragusa decide volver a Italia sin ironía, sin giros discursivos, sin fusiones y sin pedir permiso para hacerse rápidamente de un espacio que la estaba esperando desde que cerró las puertas de Danica, su primer restaurante, en el mismo distrito. Esta vez, lo hace acompañada por el chef Tito Salini y un equipo que la sostiene.

El contraste con Danica es evidente. Si allí la cocina ítalo-peruana dialogaba con la fusión, aquí la apuesta es frontal: tradición italiana sin nostalgias. No hay guiños a la peruanidad, ni reinterpretaciones. En vez de apostar por las tendencias, lo ha hecho por el oficio, que se luce, a través de la ventana, en una cocina expuesta a los peatones.

Ese mismo criterio atraviesa el espacio. El estudio Costa Herrera ha creado un lugar sobrio, atemporal, cuidadosamente iluminado, donde nada distrae. La Grotta da la sensación —cada vez más rara— de haber estado siempre ahí.

La experiencia empieza con la selección de quesos y charcutería. Curada por Lee Salas Rosell, cheese-monger y jurado de los World Cheese, no es un apéndice, sino una declaración. Nos dice que aquí el producto manda. Parmigiano reggiano de 24 meses con cristales bien marcados y salinidad profunda; pecorino al tartufo, donde la trufa acompaña sin imponerse; gorgonzola cremoso, amable, lácteo, sin agresividad. A eso se suman prosciutti bien escogidos —Parma, San Daniele, de 24 meses—, una pancetta arrotoleta ahumada y una lonza delicada, menos salina y más sutil que el prosciutto. Todo llega con pan tipo focaccia, encurtidos y aceitunas: el gesto clásico de sentarse a la mesa sin prisa.

La cocina mantiene esa misma lógica. El tartare de lomo, trabajado con carne ahumada, anchoas y mostaza, entiende la proporción: la anchoa no domina, la mostaza sostiene, el humo alarga el sabor. Las conchitas con mantequilla y balsámico, rematadas con prosciutto



UN TIRAMISÚ, CON CAFÉ, CREMA DE MASCARPONE Y CACAO AMARGO.



EL TARTARE DI MANZO, LOMO FINO AHUMADO, ANCHOA, MOSTAZA Y CEBOLLINO.

crocante, encuentran equilibrio entre grasa, acidez y sal.

Las pastas —ubicadas correctamente en la sección de entradas— confirman el respeto por la forma. El pappardelle al ragù de cordero cumple con lo que promete: una salsa de larga cocción, ligada, con profundidad y sin pesadez. Pero es en los orecchiette al pesto de pistacho donde aparece la inteligencia técnica: la forma de la pasta que recoge la salsa, el pistacho aporta grasa y aroma sin saturar. Entre las pastas rellenas, los tortellini de prosciutto con crema de parmigiano reggiano de 24 meses destacan por su textura envolvente y un umami persistente pero elegante. Los caramelloni de pera con crema entienden el contraste: dulzor controlado frente a una grasa láctica que no invade. Hay que dejar espacio para el final. El tiramisú es clásico y ligero. Pero el sorbetto al cioccolato, sin lácteos, merece atención: cremoso, aireado y coronado con aceite de oliva y sal. El aceite amplifica el cacao; la sal afina el amargor. Parece un truco sensorial, pero es solo la capacidad de entender los ingredientes..

Vanessa, esta vez, no busca innovar. Más bien, vuelve al origen: a la pasta hecha a mano, a las recetas familiares, a esos platos que su papá, italiano y purista, le pedía mientras cuestionaba las fusiones. La Grotta tampoco quiere ser tendencia. Busca algo más exigente: perdurar en el tiempo. //

Para tomar nota

BRINDIS A LA ITALIANA

La carta de vinos es precisa, ofrece diferentes perfiles e incluye vinos italianos, mientras que la propuesta de cócteles ofrece negronis y spritz. También hay cócteles de autor donde no falta el vermú rosso, el café, la toronja y el tomillo; una paleta

que remite al sur de Italia.

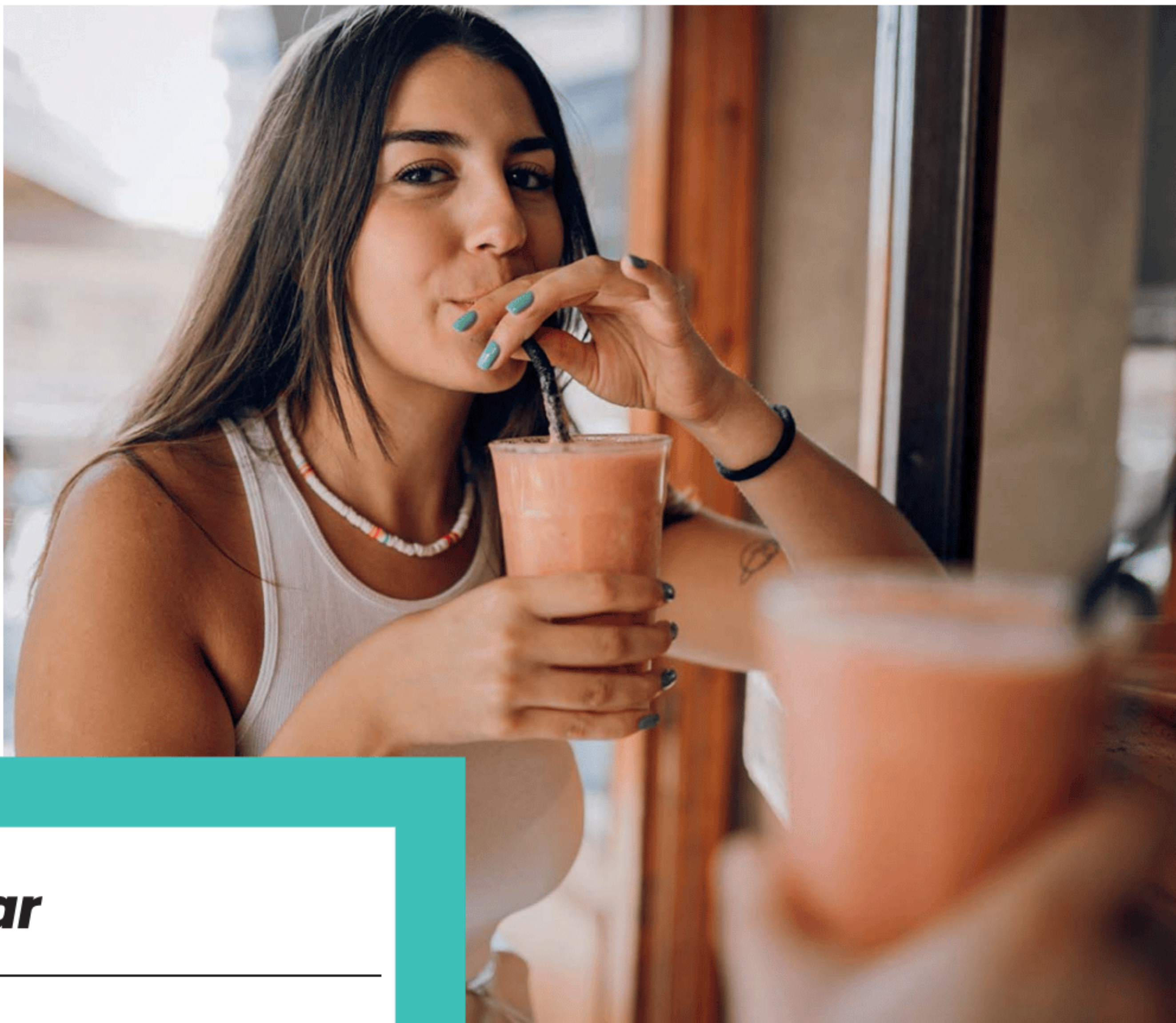
SALUMERIA

El concepto de La Grotta gira en torno a la salumeria (lugar típico italiano que ofrece embutidos y jamones), por eso la variedad de carnes curadas locales e italianas. También se puede encontrar quesos de todo tipo y tablas.

CONCHITAS SALTEADAS EN MANTEQUILLA CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO.



LO QUE BEBEMOS
TAMBIÉN IMPACTA
EN LA SALUD
BUCAL: CADA
SORBO PUEDE
FAVORECER —O
ALTERAR— EL
EQUILIBRIO DE LA
BOCA.



Bienestar

♦
**MACA
BUSTAMANTE**
@macawellness



CEPILLARSE
BIEN IMPORTA
MUCHO, PERO LA
ALIMENTACIÓN
CUMPLE UN ROL
IGUAL DE DECISIVO
EN LA SALUD DE
DIENTES Y ENCÍAS.



Dientes sanos, cuerpo sano: la relación que nadie te explicó entre nutrición y tu boca

La salud bucal no empieza en el cepillo y la pasta dental, sino en lo que comemos: boca, bacterias y nutrición están más conectadas de lo que imaginamos.

Cuando pensamos en nutrición, solemos imaginar intestino, hormonas, energía, metabolismo... pero rara vez pensamos en la boca. Y es curioso, porque la boca es literalmente la puerta de entrada a todo el sistema digestivo. Si algo anda mal ahí, el resto del cuerpo lo siente. ¿Cuándo fue la última vez que fuiste al dentista? Después de leer esto vas a querer agendar tu próxima cita.

La salud dental no es solo una sonrisa bonita o no tener caries; es parte fundamental de tu salud general. Encías inflamadas, sangrado frecuente, sensibilidad o caries recurrentes no son solo “mala suerte”: muchas veces son señales de que tu alimentación y tus hábitos no están jugando a favor. Y aquí te presento un trío que quizás no habías conocido antes: boca, bacterias y nutrición, una relación más profunda de lo que crees.

Tu boca tiene su propia microbiota (sí, otra comunidad de bichitos).



FOTOS: ISTOCK



UNA REVISIÓN A TIEMPO CON EL ESPECIALISTA PUEDE EVITAR PROBLEMAS MAYORES EN DIENTES Y ENCÍAS.

Cuando hay equilibrio, todo fluye. Pero cuando la dieta está cargada de azúcares simples o refinadas, gaseosas, dulces y ultraprocesados, ese equilibrio se rompe. Las bacterias que producen ácido se multiplican, bajan el pH y provocan las caries, la erosión dental y las encías inflamadas. Pero no solo importa cuántas veces te cepillas, sino qué comes y con qué frecuencia. Picar todo el día, incluso “cosas sanas”, mantiene la boca en un estado ácido constante, y pues a tus dientes no les gusta eso.

Y hablando de dientes, estos no están hechos de cemento armado (como nos gustaría creer o como a veces los tratamos). Tus dientes y encías son tejido vivo, y necesitan nutrientes reales para mantenerse fuertes.

◆◆ **Calcio y fósforo:** fundamentales para la estructura dental. Los encuentras en lácteos, pescados con espina, semillas y menestras.

◆◆ **Vitamina D:** clave para que el calcio se absorba bien. Sin ella, por más calcio que consumas, no sirve de mucho.

◆◆ **Vitamina C:** esencial para encías sanas. Su deficiencia se asocia a sangrado e inflamación. Frutas cítricas, kiwi, fresas, pimientos.

◆◆ **Vitamina K2:** ayuda a dirigir el calcio a donde debe ir (huesos y dientes, no arterias).

◆◆ **Proteína:** sí, también. El colágeno de encías y tejidos de soporte depende de ella.

Ahora, no se trata de demonizar el azúcar, sino de entender cómo funciona. No es lo mismo un postre después de una comida que estar sorbiendo una bebida azucarada durante horas. Cada exposición baja el pH de la boca y le da trabajo extra a tus dientes. ¿Un tip simple y poderoso? Si vas a comer un dulcecito, intenta que sea junto a comidas, no solos, así no les das un festín a las bacterias productoras de ácido. Tus molares y esmalte lo agradecerán.

Y otro punto importante: hay que masticar. Los dientes están diseñados para triturar la comida que ingerimos. Cuando hay una mala salud dental —dolor, sensibilidad, piezas dentales perdidas—, la masticación se vuelve más difícil, lo cual hace que se eviten ciertos alimentos (frutas, verduras, carnes, semillas) y termines eligiendo opciones más blandas y procesadas. Resultado: peor digestión, menos nutrientes y más inflamación. Todo está conectado.

Entonces: cuidar tu boca no es solo ir al dentista una vez al año. Es nutrirla todos los días. Una alimentación real, rica en nutrientes y más conciencia, es tan importante como el cepillo y el hilo dental. Entonces, ¿ya agendaste tu cita con el dentista? //

Los dientes son únicos, como las huellas digitales; ni siquiera los gemelos idénticos tienen la misma estructura dental. por eso se usan en identificación forense.



LAS VISITAS A SENDEROS CLÁSICOS
COMO CHURUP Y LLANGANUCO ESTÁN
PERMITIDAS EN EL PARQUE NACIONAL. SIN
EMBARGO, LOS ASCENSOS A NEVADOS
(INCLUIDO EL HUASCARÁN) ESTÁN EN
PAUSA HASTA FINES DE MARZO.

◆ Historias



CELESTE PÉREZ

FOTO:
DANIEL SILVA / PROMPERÚ

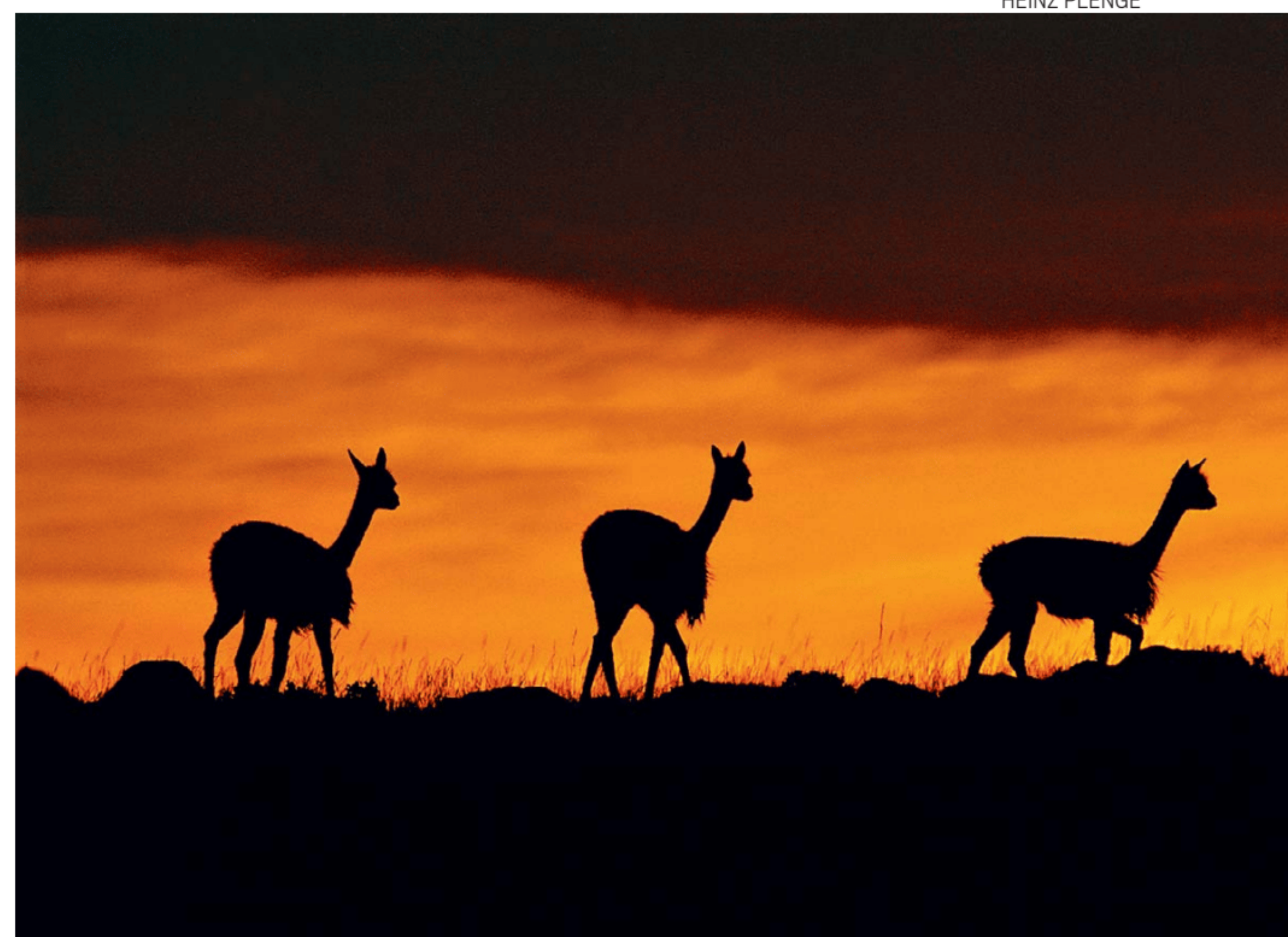
Un libro inédito narra medio siglo de historia del Parque Nacional Huascarán, con el testimonio de quienes protegen sus paisajes: guardaparques, comuneros y entidades. Nuevos desafíos ambientales reflejan la compleja relación entre naturaleza, turismo y desarrollo, y esta obra pone en foco la relevancia de su conservación.

HUASCARÁN: 50 años majestuosos

Puede que no exista un solo visitante que llegue al corazón de la Cordillera Blanca y no se detenga, aunque sea por un momento, a contemplar su grandeza. Pero esa grandeza (que late en cada cumbre, glaciar y laguna) también ha sido la razón de tensiones profundas entre conservación, uso humano y un clima que cambia más rápido de lo que muchos imaginaron.

Este año, el Parque Nacional Huascarán, creado en 1975 y reconocido como Patrimonio Natural de la Humanidad y Reserva de Biósfera, celebra 50 años de protección oficial, un aniversario que se materializa en el libro “Parque Nacional Huascarán: 50 años de conservación y desarrollo”, cocreado por Sernanp, Unesco y Antamina para narrar sus hitos ecológicos, sociales y culturales.

“El Parque Nacional Huascarán es un testimonio vivo de la memoria de los Andes”, dice el director del parque, Abdías Villosla-



HEINZ PLENGE

EL PARQUE NACIONAL HUASCARÁN ALBERGA MAMÍFEROS EMBLEMÁTICOS COMO EL OSO DE ANTEOJOS, EL CÓNDOR ANDINO, EL PUMA, LA TARUCA (CIERVO ANDINO), EL GATO ANDINO Y LA VICUÑA (EN LA FOTO).

da, al referirse a un territorio donde la relación entre las comunidades y la naturaleza ha sido histórica y profunda. Para muchos, este libro es más que una compilación de hechos: es el reflejo de la evolución de un modelo de conservación que ha tenido que adaptarse a los tiempos, cada vez más urgentes en asuntos climáticos y ambientales.

TESORO A PROTEGER

Los Andes, y especialmente la Cordillera Blanca, nunca han sido un espacio estático. Sus glaciares alimentan ríos, bosques y lagunas, sostienen modos de vida tradicionales y dan agua a miles de personas más allá de sus laderas. En ese escenario, el parque ha apostado por integrar la conservación con la participación local y, sobre todo, con un turismo que beneficie a las economías regionales sin sacrificar la preservación del entorno.

Eso se expresa también en los recientes avances en formalización del turismo de naturaleza. Según Villoslada, en los últimos meses se han firmado decenas de contratos de servicios turísticos con operadores formales de Áncash, para promover experiencias seguras, sostenibles y con distribución justa de beneficios, una apuesta por consolidar al Huascarán como destino de montaña competitivo y respetuoso.

Sin embargo, en medio de la alegría por el aniversario y los logros de gestión, el parque enfrenta un recordatorio palpable de la fragilidad de su ecosistema: las actividades de montaña en todos los nevados de la Cordillera Blanca han sido prohibidas temporalmente hasta el 31 de marzo de 2026. La medida, responde al acelerado retroceso glaciar, la aparición de grietas y cavernas de hielo, así como a condiciones climáticas cada vez más impredecibles, según informes técnicos del Instituto Nacional de Investigación en Glaciares y Ecosistemas de Montaña (Inaigem).

Para Villoslada, esta pausa no es una limitación. A propósito del lanzamiento del libro, apunta a una oportunidad para recalibrar una práctica turística que, por años, ha caminado al filo de los riesgos naturales. “Hoy el parque juega un papel esencial no solo para Áncash, sino para la conservación de la biodiversidad global”, afirma, recordando que su protección beneficia tanto a las comunidades locales como al planeta. Nadie está ajeno a ello.

PUERTA AL FUTURO

La mirada hacia adelante se potencia también con el Plan Maestro 2025-2030,



LAS COMUNIDADES QUE RODEAN AL PARQUE NACIONAL BUSCAN HONRAR EL LEGADO DE SUS ANCESTROS: VIVIR EN ARMONÍA CON LA NATURALEZA

Abdías Villoslada

DIRECTOR DEL PARQUE NACIONAL HUASCARÁN

ADEMÁS DE AHONDAR EN SU RIQUEZA NATURAL Y BIODIVERSA, EL LIBRO ABORDA LAS HISTORIAS DE LAS COMUNIDADES QUE HABITAN SUS ALREDEDORES Y SUS PROYECTOS SOSTENIBLES, COMO LA ORGANIZACIÓN UNIDOS VENCEREMOS.



DE ACUERDO CON LOS REGISTROS DEL PARQUE, HASTA NOVIEMBRE DE 2025, UNOS 6.834 TURISTAS REALIZARON ACTIVIDADES DE ESCALADA EN LOS NEVADOS DE LA CORDILLERA BLANCA.

En 1975 se crea el Parque Nacional Huascarán mediante decreto supremo. Diez años después, Unesco lo inscribe como Patrimonio Natural de la Humanidad.

ARCHIVO SERNANP

Legado inédito

El libro “Parque Nacional Huascarán: 50 años de conservación y desarrollo”, reúne la historia, biodiversidad y grandeza del Huascarán, la cordillera tropical más extensa del mundo, su riqueza cultural y el modelo de gestión participativa que integra comunidades, aliados y guardianes del patrimonio natural. Ya puedes descargarlo en formato digital en sis.sernanp.gob.pe/biblioteca/?publicacion=2875.



LA LABOR DEL GUARDAPARQUES ES FUNDAMENTAL EN SU PRESERVACIÓN. AUNQUE NO EXISTE UNA CIFRA PRECISA SOBRE CUÁNTOS PROTEGEN EL HUASCARÁN, EN TODO EL PERÚ SON CERCA DE 800 AGENTES AMBIENTALES LIDERADOS POR SERNANP.

un instrumento de gestión elaborado con más de 400 actores locales y que ahora busca consolidar estrategias que integren conservación, turismo y desarrollo sostenible en Áncash. “Este trabajo conjunto demuestra que es posible aprovechar los recursos de manera sostenible”, señala Fabiola Sifuentes, vicepresidenta de Planificación y Estrategia Ambiental de Antamina, reafirmando el compromiso de la empresa con la implementación del plan en la región.

El libro que celebra las cinco décadas

del Huascarán no esquivo la complejidad. Incluye relatos sobre prácticas de manejo comunitario, hitos de investigación científica y casos de turismo responsable, pero también documenta cómo fenómenos como el deshielo obligan a repensar modelos y rutas.

Quizá, ahí radique la mayor lección de este medio siglo cautivados por las faldas blancas y cumbres del Huascarán: la conservación ambiental no se detiene solo en proteger, sino la práctica activa de gestionar en medio de un clima cambiante. //

LA ATENCIÓN EN CAMPO LA SOSTIENE UN EQUIPO MIXTO: MÉDICOS, TECNÓLOGOS MÉDICOS, ENFERMEROS Y VOLUNTARIOS CAPACITADOS.

FOTOS: MAUCHIS



LAS VISITAS SE COORDINAN CON MUNICIPIOS, POSTAS O REDES REGIONALES, PRIORIZANDO ZONAS RURALES CON BAJA OFERTA DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA.

Bienestar

DESPISTAJE EN CAMINO

Nació como una plataforma de inteligencia artificial en pandemia y hoy recorre zonas rurales con una clínica móvil que realiza despistajes gratuitos de cáncer. Hasta 2025, atendió a más de 4 mil personas.

POR:
SAMANTA ALVA

La primera versión de Mauchis no tenía ruedas. En plena pandemia, cuando la consulta médica se volvió difícil y la información sobre cáncer circulaba con ruido, el proyecto empezó como una apuesta tecnológica para orientar a la población y resolver dudas de prevención. Ese origen digital —pionero en su momento, con una experiencia temprana junto a IBM— terminó empujando una pregunta más grande: ¿qué pasa cuando la información llega, pero el examen de descarte no?

La respuesta fue salir a buscar a las personas. Con un bus donado convertido en clínica móvil, Mauchis Contra el Cáncer instaló en una misma

“caravana de la salud” equipos para tamizaje como mamógrafo, ecógrafo mamario y colposcopio, priorizando a mujeres de zonas rurales y altoandinas, donde el acceso a especialistas oncológicos es limitado o inexistente. Las campañas suelen durar de 5 a 10 días, con jornadas que pueden atender entre 150 y 300 personas, según la demanda y las condiciones logísticas. El equipo está conformado por médicos especialistas, tecnólogos médicos, enfermeras, personal administrativo y logístico, además de voluntarios capacitados, todos orientados a brindar una atención preventiva y de calidad.

Su impacto se mide en dos momentos: despistaje y derivación. Aproximadamente el 5% de las personas evaluadas presenta hallazgos sospechosos que requieren estudios complementarios o evaluación especializada. En esos casos, el equipo activa una ruta de derivación articulada con establecimientos del Ministerio de Salud, redes regionales como Diris o Diresa, hospitales y, cuando corresponde, el Inen; también con enlaces de Essalud.

Para sostener el proceso, Mauchis trabaja con seguimiento activo: registro de contacto, comunicación directa y coordinación con personal de salud local, buscando que la paciente no se pierda entre el diagnóstico y la atención. Hoy, con un nuevo bus donado, el reto es escalar el modelo y duplicar el alcance de una idea importante: detectar a tiempo no debería depender del lugar donde uno nace. //

Segundo bus en marcha

◆ Hoy, Mauchis está recaudando fondos para implementar un segundo bus clínico y duplicar el alcance de sus campañas de despistaje en más zonas del país. Si desea aportar (como persona o empresa), puede contactarse al 949 407 539 o ingresar a www.mauchis.org para conocer las formas de colaboración.

MUÑECA INCLUSIVA

Desde su debut en 1959 en una feria internacional de Nueva York, las Barbies han demostrado una notable capacidad de adaptación a diferentes contextos culturales y a las sensibilidades cambiantes de cada época. A lo largo de más de seis décadas, hemos visto desfilan miles de versiones de estas icónicas muñecas de plástico, y esta semana se anunció una de un tipo especial. Mattel presentó su primera Barbie con autismo, una muñeca desarrollada en más de 18 meses de trabajo colaborativo junto a la Autistic Self Advocacy Network (Asan). La intención fue representar, con respeto genuino y sin caricaturas, algunas experiencias comunes dentro del espectro autista.

La muñeca incorpora detalles como articulaciones flexibles que permiten movimientos de autorregulación, una mirada ligeramente desviada que refleja una característica auténtica, y accesorios seleccionados como audífonos con cancelación de ruido, un 'fidget spinner' y una tableta de comunicación alternativa. Incluso la vestimenta responde a criterios sensoriales específicos, con telas suaves y sin etiquetas, cortes holgados y zapatos planos que priorizan la comodidad. Esta Barbie con autismo se suma así a otras versiones inclusivas de la línea Fashionistas, que ya representan condiciones como diabetes tipo 1, síndrome de Down o discapacidad visual. //



MATTEL DONARÁ MÁS DE MIL DE SUS NUEVAS BARBIES A CENTROS QUE TRABAJAN LA NEURODIVERSIDAD.



CLUB ALIANZA LIMA

ESTE 2026 SERÁ ESPECIAL PARA PAOLO GUERRERO, EL EXPERIMENTADO DELANTERO DE 42 AÑOS, MUNDIALISTA CON LA SELECCIÓN PERUANA EN 2018. SE RETIRARÁ AL FINAL DE LA TEMPORADA.

GETTY IMAGES

EL ARA LA ISTORIA

Inter Miami, con Lionel Messi a la cabeza, quien jugará por primera vez en Matute, llegará a Lima el próximo viernes 23 de enero, para enfrentarse un día después a Alianza Lima. La Noche Blanquiazul también dará inicio a las celebraciones por los 125 años del club victoriano.



POR:
JULIO VIZCARRA

EN OCTUBRE PASADO, LIONEL MESSI DECIDIÓ RENOVAR SU VÍNCULO CON INTER MIAMI. EL ASTRO ARGENTINO SEGUIRÁ VISTIENDO LA CAMISETA DEL CLUB DE LA MLS HASTA 2028.

A Lionel Messi ya no se lo mide por lo que viene, sino por lo que le queda. Cada vez que el balón pasa por sus pies, sus 170 centímetros siguen respondiendo con prodigios que llevan su sello, como la histórica primera MLS del Inter Miami. Aunque continúa conviviendo con la gloria, el astro juega estas últimas temporadas siempre bajo la sospecha del adiós. Su próxima visita a Lima podría cerrar círculos: pisará por primera vez el campo de Matute, en la antesala de los 125 años de Alianza Lima, a meses de un Mundial que asoma como despedida de la selección argentina y en el mismo año en que Paolo Guerrero inicia el difícil camino hacia el retiro.

Con un escenario cargado de elementos destinados al recuerdo, la Noche Blanquiazul encontró en Inter Miami un rival a la altura de su propio peso simbólico. En La Victoria no dudaron ante la posibilidad de enfrentar al equipo liderado por uno de los mejores futbolistas de todos los tiempos y aceptaron rápidamente la propuesta. Detrás de ese sí inmediato, sin embargo, hay una historia menos visible: el interés directo del club presidido por David Beckham, que vio en el duelo contra los aliancistas algo más que un amistoso de pretemporada.

“Como nosotros organizamos el evento del año pasado, desde Inter Miami nos consultaron por la posibilidad de realizar un nuevo amistoso en el Perú, esta vez frente a Alianza Lima, por su trayectoria y trascendencia. En un momento de las conversaciones apareció el tema del aniversario y ahí Inter nos dijo: ‘Nos interesa mucho ser parte de ese espectáculo y también de su historia’”, cuenta André Prada, CEO de Sound Music Entertainment.

PROMESA DE VELADA INOLVIDABLE

Unir a un club del arraigo de Alianza Lima con un equipo que hoy capta la atención del mundo es una combinación que invita a pensar un evento distinto. “Hemos cruzado muchas ideas, siempre respetando la tradición de la institución y sumándole lo que nosotros queremos proponer. Esta Noche Blanquiazul



LA PRIMERA VEZ DE MESSI EN LIMA FUE A LOS 9 AÑOS. VINO CON NEWELL'S PARA JUGAR LA COPA AMISTAD DE 1997. PESE A UNA INTOXICACIÓN, BRILLÓ A PUNTA DE GOLES.

CON ARGENTINA, EL EXATACANTE DEL BARCELONA NUNCA PERDIÓ EN NUESTRA CAPITAL. EN CUATRO PARTIDOS SUMA DOS TRIUNFOS Y LA MISMA CANTIDAD DE EMPATES.



¿Un caballero en la capital?

♦♦ La posible presencia de David Beckham y su esposa, Victoria, sería la gran novedad del amistoso por la Noche Blanquiazul. El presidente del Inter Miami, quien además es uno de los propietarios, llegaría por primera vez al Perú al lado de la ex Spice Girls. “Sus nombres aparecen en la lista de posibles personas que podrían venir al país. Cuando me llegó la lista, pregunté a la gente del Inter Miami y me dijeron que es muy probable que vengan. Las posibilidades son muy altas”, afirma André Prada.



empezará incluso dos días antes: el jueves habrá una experiencia ‘fan fest’ para el público, en la que podrán ver todo lo que hay de fondo en este evento. También un evento deportivo interno, del que daremos más detalles en los próximos días”, explica Prada. La puesta en escena se completará con un show en el entretiempo, a cargo del artista cubano Wampi.

Esa búsqueda llevó al empresario a mirar más allá. Durante una reciente visita a Europa tomó referencias de espectáculos deportivos de primer nivel con la intención de trasladarlas a Matute el sábado 24 de enero. “En España vimos experiencias pensadas para los fans, conectadas con la identidad del club y, al mismo tiempo, abiertas a la gente extranjera que llega al Perú”, añade.

Más allá de la octava visita de Messi a campos peruanos, otro de los asuntos que acompañó el anuncio fue el precio de las entradas. Según el CEO de la compañía encargada de organizar el evento, la respuesta del público ha sido positiva, hay interés a escala nacional como internacional, impulsada por la expectativa de ver al ‘10’ rosarino en el césped del Alejandro Villanueva. “Sabemos que en nuestro país, como en gran parte de Latinoamérica, las compras suelen concentrarse a medida que se acerca la fecha del evento. Es parte de nuestra cultura, no solo futbolera. Los indicadores que manejamos son muy positivos y todo apunta a un estadio lleno”, señala.

Para definir el precio de las entradas,



LINO CHIPANA

Leo y sus visitas a Lima

♦♦ Lionel Messi tiene una larga relación con el Perú, que empezó a los 9 años, cuando ya apuntaba para crack. En 1997, llegó al país con Newell's Old Boys para disputar la Copa de la Amistad, organizada por la Academia Cantolao. Los rosarinos se quedaron con el título tras aplastar 7-1 al anfitrión con hat trick de la 'Pulga', quien antes de las semifinales se intoxicó luego de probar el pollo a la brasa.

Recién en 2008, disputó su primer encuentro oficial en nuestra patria, con la camiseta de Argentina. Nunca perdió en sus cuatro visitas con la 'Albiceleste', teniendo un saldo de dos victorias y dos empates, siempre en el marco de Eliminatorias. En 2013, fue protagonista del Duelo de Gigantes, amistoso en el que jugó contra Neymar. Mientras que el año pasado, enfrentó a Universitario.

EN 2013, POCOS MESES TRAS EL FICHAJE DE NEYMAR POR EL BARCELONA, AMBAS ESTRELLAS SE ENFRENTARON EN LIMA EN EL DENOMINADO DUELO DE GIGANTES.

Prada sostiene que el proceso se realizó con bastante responsabilidad, a partir del costo real que implica producir un evento de esta magnitud y traer a una figura como Messi. "Sus exigencias son muy altas; incluso más altas que las de Bad Bunny y otros artistas del rubro del entretenimiento con los que trabajamos", asegura. La elección de Matute como escenario también influyó en la ecuación y obligó a la organización a "encontrar un equilibrio entre accesibilidad y sostenibilidad".

A corto plazo, este nuevo frente de eventos deportivos que abrió la visita de Messi podría continuar con otros protagonistas habitualmente vistos desde la distancia. "Ya estamos negociando con distintos clubes para traerlos al país: equipos europeos, brasileños y de otros mercados. La idea es que el deporte peruano crezca y gane visibilidad global. Además, estos amistosos también servirán para que nuestros futbolistas se muestren", señala el empresario. Por ahora, sin embargo, el desafío inmediato es uno solo: lograr que esta Noche Blanquiazul a puertas del aniversario 125 de los íntimos no sea apenas un evento, sino un recuerdo destinado a perdurar en el tiempo en la memoria del hincha aliancista. //



EN ENERO DEL AÑO PASADO, EL GANADOR DE OCHO BALONES DE ORO LIDERÓ AL INTER MIAMI ANTE UNIVERSITARIO. EL AMISTOSO EN EL MONUMENTAL SE LO LLEVÓ LA VISITA EN PENALES.



♦ Música

En el corazón del Perú



LA ALINEACIÓN ACTUAL DE CORAZÓN SERRANO, UN PROYECTO MARCADO POR LA PRESENCIA FEMENINA: BRIELA CIRILO, KIARA LOZANO, CIELO FERNÁNDEZ, YRMA GUERRERO, LESLY ÁGUILA, MILAGROS DÍAZ, SUSANA ALVARADO Y ANA LUCÍA URBINA.

Nacida en Piura, la orquesta Corazón Serrano pasó de vender casetes en la calle a convertirse en la única banda peruana en el top 10 de Spotify del país. A 33 años de su fundación, el conjunto celebra su historia de consolidación como referente de la cumbia sanjuanera con un concierto en el estadio de San Marcos, el próximo 7 de febrero.



JORGE CHÁVEZ NORIEGA

FOTO:
HENRY POMIANO



Para entender el fenómeno de Corazón Serrano hay que retroceder 33 años y llegar hasta Ayabaca, en la serranía piurana, donde los hermanos Guerrero Neira empezaron a construir, nota a nota, un sueño que terminaría por trascender fronteras.

“Al comienzo solo éramos voces”, recuerda Yrma Guerrero. Estaban sus hermanos Lorenzo, Edwin, Edita y algunos músicos que se turnaban las guitarras. Cantaban donde podían: serenatas, pequeños escenarios, presentaciones sin paga. “Mi hermano pedía para cantar y nos daban la oportunidad”, dice. La única recompensa era tener un lugar donde tocar.

El grupo tuvo que abrirse paso en un mercado competitivo y enfrentar prejuicios en el camino. “Con el nombre siempre percibimos mucho racismo”, cuenta la cantante. La palabra “serrano” despertaba cierta resistencia en parte del público. Pero la música terminó imponiéndose: primero en el norte, luego, poco a poco, en Lima.

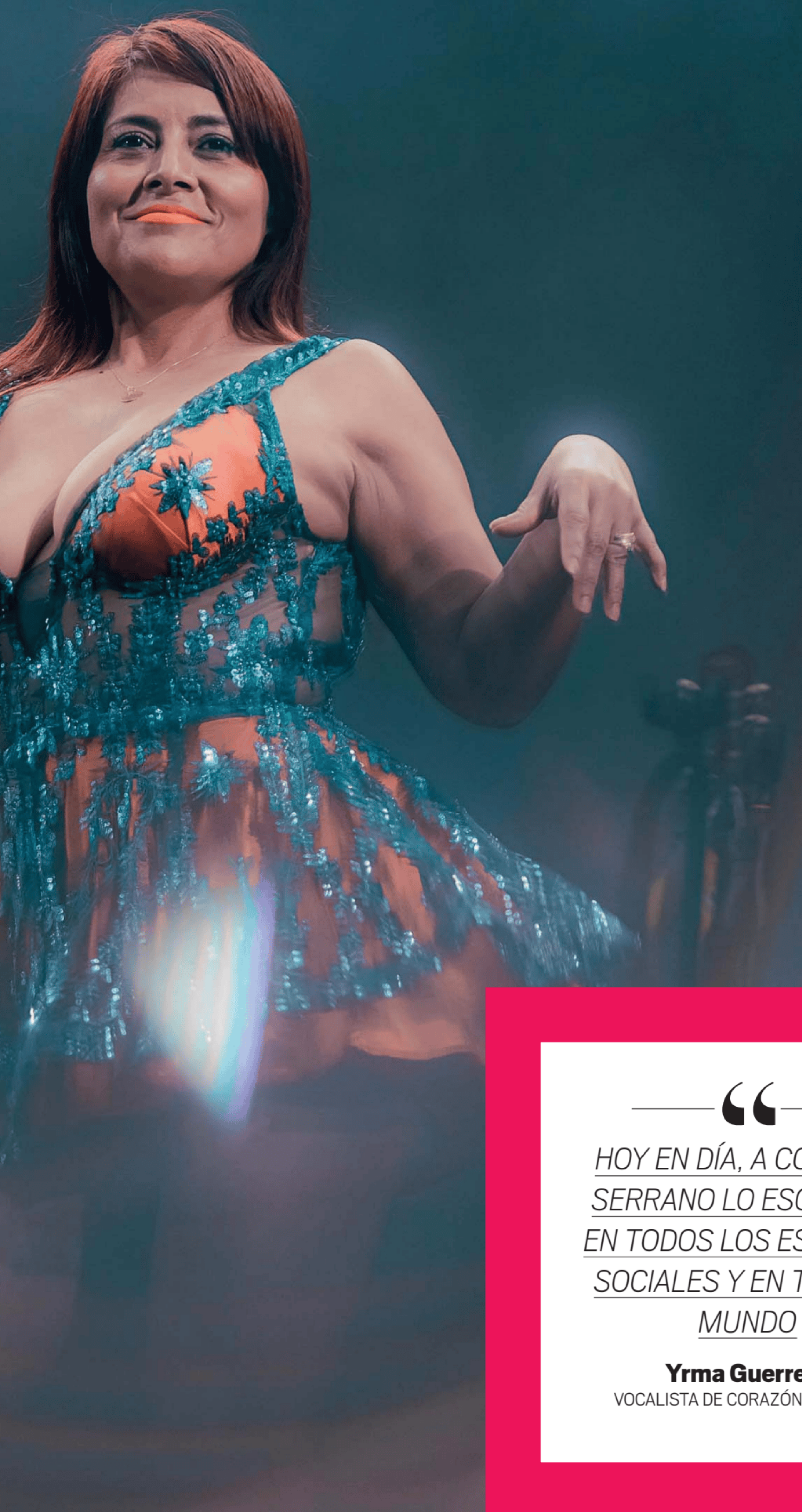
El quiebre llegó con ‘hits’ que hoy son parte del cancionero nacional. “Alitas quebradas” fue uno de los primeros en abrir camino por la sierra norte. Después vendrían el “Mix Pintura Roja” y “Tu ausencia”, que empezaron a sonar con fuerza en radios capitalinas. Las discotecas comenzaron a poner Corazón Serrano y, casi sin darse cuenta, el grupo cruzó una frontera simbólica: ya no era solo una orquesta del norte. “Hoy en día, a Corazón Serrano lo escuchan todos los estratos sociales”, afirma Yrma.

Tres décadas después, Corazón Serrano no solo sigue vigente: es la única banda peruana en el top 10 de Spotify Perú, un dato que confirma que su música forma parte de la vida cotidiana de millones de peruanos.

CIELO FERNÁNDEZ, LA INTEGRANTE MÁS JOVEN DEL GRUPO, CONOCIDA COMO LA ‘CHICA RAP’, APORTA FRESCURA A LA PUESTA EN ESCENA DE CORAZÓN SERRANO.



CORAZONSERRANO PERU IG



YRMA GUERRERO, UNA DE LAS FUNDADORAS DE LA ORQUESTA, EN PLENO CONCIERTO, SOSTENIENDO UN PROYECTO QUE NACIÓ EN EL NORTE Y HOY CONVOCA MULTITUDES.

FRANCISCO MEDINA EFFIO

— “ —
 HOY EN DÍA, A CORAZÓN
 SERRANO LO ESCUCHAN
 EN TODOS LOS ESTRATOS
 SOCIALES Y EN TODO EL
 MUNDO

Yrma Guerrero
 VOCALISTA DE CORAZÓN SERRANO

La cumbia sanjuanera, con guitarras melancólicas y letras que saben llorar y bailar a la vez, encontró nuevas audiencias gracias a las plataformas digitales. “Las redes han ayudado muchísimo”, reconoce Yrma. “Hoy la gente descubre la música por curiosidad, y Corazón Serrano suena en diferentes partes del mundo”, concluye.

LATIDO RENOVADO

A lo largo de los años, Corazón Serrano ha visto pasar distintas figuras y etapas, pero desde los noventa consolidó un sello que

terminaría por definir su identidad: la presencia femenina como eje de la orquesta. Por estos días, la alineación de la agrupación está conformada por Yrma Guerrero, Lesly Águila, Susana Alvarado, Ana Lucía Urbina, Kiara Lozano, Milagros Díaz, Briela Cirilo y Cielo Fernández. Detrás de ellas están Edwin Guerrero en la dirección musical y Dani Daniel en la animación, quienes completan el engranaje y sostienen el pulso del show.

Coordinar esta entrevista no fue sencillo. La agenda de Corazón Serrano es apretada: conciertos en Lima, giras en provincias y presentaciones en el extranjero colman sus días. La convivencia es tan intensa como familiar. “Prácticamente vivimos más juntas que con nuestras propias familias”, cuentan. Viajes, conciertos, camerinos y buses reemplazan las fiestas de cumpleaños, almuerzos dominicales y celebraciones tradicionales. “Año Nuevo siempre trabajamos; el 25 de diciembre estamos celebrando Navidad y a las ocho de la mañana ya estamos viajando”, comenta Susana, quien lleva una década en la agrupación. No lo dice como una queja. Saben que el camino que eligieron conlleva sacrificios, pero también la convicción de estar haciendo lo que aman.

Las anécdotas de los primeros conciertos de cada una revelan ese vértigo. Milagros recuerda su debut en Cajamarca, entre nervios, alegría y una emoción difícil de ordenar. “Fue muy rápido todo”, cuenta. Ana Lucía confiesa haberse olvidado la letra en pleno escenario, en Chiclayo. “Me guiaba por las voces de mis compañeras”, dice entre risas. Kiara explica que su primer concierto fue el mismo día que ensayó por primera vez, en El Huaralino, usando un vestido de Yrma por emergencia. “Aquí, la consigna siempre es resolver y seguir”, sostiene.

El éxito, coinciden, no responde a una sola fórmula. Es la suma del trabajo constante, la renovación musical y la diversidad de personalidades. “Cada una tiene su propio estilo”, explican. Kiara, por ejemplo, consolidó su popularidad con el baile de ‘La Boa’, un paso que se volvió viral en TikTok; mientras que Cielo, la más joven del grupo, se ha ganado el apelativo de la ‘chica rap’ por su soltura y frescura en escena. “Pero la esencia sigue siendo la cumbia sanjuanera”, enfatizan. Esa combinación permite que el público se identifique con distintas voces, distintas historias y distintas emociones. La cumbia, dicen, posee algo único: “te hace llorar y bailar a la vez”.

La exposición, sin embargo, también tie-



ORAZONSERRANO PERU IG

Una voz eterna

ANDINA

♦♦ Edita Guerrero Neira fue una de las voces más emblemáticas de Corazón Serrano y una figura clave en la consolidación de la orquesta como referente de la cumbia peruana. Hija del pueblo de Bellavista, en Ayabaca, Piura, creció junto a sus hermanos dentro del proyecto familiar que, con los años, se convertiría en un fenómeno nacional. Su timbre inconfundible, su presencia escénica y la carga emocional de sus interpretaciones la volvieron una de las cantantes más queridas del grupo. Falleció el 1 de marzo de 2014, a la edad de 30 años.

SEGUIDORES DE DISTINTAS EDADES ACOMPAÑAN A LA ORQUESTA EN SUS CONCIERTOS, CONFIRMANDO EL VÍNCULO POPULAR Y TRANSVERSAL QUE SOSTIENE SU FENÓMENO.

ne un costo. Algunas admiten que lidiar con las redes sociales y sus comentarios no siempre es fácil. “Sí me chocó en algún momento”, confiesa una de ellas. Pero con el tiempo aprendieron a filtrar, a quedarse con lo bueno y a entender la responsabilidad de ser referentes. “Hay niñas que nos dicen que su sueño es estar en Corazón Serrano”, comentan. Saberlo, para ellas, significa asumir un compromiso que trasciende la música.

UNA AUSENCIA PRESENTE

A Yrma Guerrero le gusta pensar que su hermana Edita está de viaje. “Como si hubiera tomado un vuelo y todavía no encuentra el de retorno”, dice. Su partida marcó un antes y un después en la historia de Corazón Serrano, pero su memoria permanece como una fuerza silenciosa. Yrma lo dice sin dramatismo: “la siento siempre con nosotros”.

Edita Guerrero era más que una cantante. Su muerte en 2014 sacudió no solo a la orquesta, sino al país entero. Miles de personas acompañaron su despedida en Piura, en un funeral que desbordó las calles. En ese adiós multitudinario, su figura empezó a transformarse en leyenda y en un recuerdo compartido que aún hoy sigue vivo entre los seguidores del grupo.

Para Corazón Serrano, seguir adelante no fue una decisión inmediata ni sencilla. Hubo silencio, duelo y una herida que tardó en cerrarse. “Al inicio de su partida sí me afectó muchísimo y lloraba siempre”, recuerda Yrma. Con el tiempo, sin embargo, aprendió a convivir con esa ausencia. “Edita, de algún modo, permanece en las canciones que el público corea”, reflexiona. Mientras Corazón Serrano siga latiendo, su voz —aunque ya no esté— las seguirá acompañando sobre el escenario. //

FRANCISCO MEDINA EFFIO

IMAGEN DE ARCHIVO DE EDITA GUERRERO, UNA DE LAS VOCES MÁS EMBLEMÁTICAS DE CORAZÓN SERRANO, CUYA MEMORIA SIGUE ACOMPAÑANDO A LA ORQUESTA.

CORAZÓN SERRANO SOBRE EL ESCENARIO. UN ESPECTÁCULO QUE COMBINA TRADICIÓN, ENERGÍA FEMENINA Y UNA CUMBIA QUE SIGUE LATIENDO EN EL PRESENTE.



Verano

TRANQUILIDAD CAMINO AL SUR

POR:
**SAMANTA
ALVA**

PACÍFICO SEGUROS

En verano, los fines de semana cambian de ritmo. El plan ya no es quedarse en la ciudad, sino subir temprano al auto y enrumbar al sur. Pero ese trayecto también trae algunas preocupaciones para quien se encarga de conducir a los amigos o familia a la playa: ¿qué hacer si una luz en el tablero

se enciende, el motor suena distinto o surge un percance en plena carretera? Para asegurar viajes tranquilos y sin sobresaltos Pacífico Seguros inauguró las “toriestaciones”, puntos de asistencia donde un conductor puede detenerse, pedir orientación y, si corresponde, activar apoyo en ruta.

En el kilómetro 50, por

En el tramo más concurrido hacia las playas del sur, una parada puede cuidar tu vida. Las toriestaciones de Pacífico Seguros permiten revisar señales de falla en el auto, resolver consultas y coordinar asistencia según el caso.

ejemplo, la estación reúne ‘pits’ de apoyo, motorizados y el enlace con grúas y ambulancias. “Sabemos dónde ocurren las mayores incidencias y en qué momento”, explica Renzo Zapata, gerente de Beneficios y Prestaciones de la aseguradora.

Zapata señala que el enfoque es anticiparse: “El asegurado puede acercarse y, si tiene alguna duda o alerta, verificar si requiere asistencia sin esperar a que ocurra una emergencia”.

El protocolo, añade, prioriza a las personas antes que al auto: primero se verifica que no haya lesionados y, si los hay, se activan ambulancias y procedimientos de emergencia. Luego se revisa el estado del vehículo, y si el daño es leve, la compañía usa una alternativa de atención digital remota asistida por inteligencia artificial, que permite reportar el siniestro y obtener una aprobación casi en tiempo real. Si el daño impide movilizarse, se coordina el recojo con grúa y el traslado a taller.

José Garnica Quesada, Tribe Leader de Vehiculares de Pacífico Seguros, resume la función de estas estaciones como un acompañamiento en ruta: “Queremos que el conductor realmente sienta que no está solo”. //



Toriestaciones en el sur

El punto en Santa María está en el km 50 de la Panamericana Sur y opera de viernes a domingo rumbo al sur, con descanso, hidratación, carga de celular y orientación. El de Bujama está en el km 90 y funciona de viernes a domingo para el retorno, ofrece esos servicios y suma ‘carwash express’ de 8 a.m. a 5 p.m.

EL EQUIPO DE PACÍFICO SEGUROS ESTÁ PREPARADO PARA ORIENTAR EN RUTA, EVALUAR ALERTAS Y COORDINAR AUXILIO, GRÚAS O ATENCIÓN MÉDICA, SEGÚN EL CASO.

Circo beat

POR: VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
@victoridrogo_

1.



1/

Reinas de las redes. Gia Meier y Belén de Osma, presentes en la celebración de The Box Club en alianza con adidas. Casona Ofelia, Barranco.

2/

Buena compañía. Lía Camilo y Alexandra Barandiarán en el estreno de "Noche de creadoras", una cita de poesía, danza en vivo y obras. Casa Bulbo, Barranco.

3/

Cita imperdible. Erika Harsh, Ana de la Cueva y Mónica Espinel en la exposición conmemorativa "Inter-American Review" con motivo del aniversario 60 de Americas Society en New York.

4/

Todo en denim. Luana Barrón destaca en la celebración exclusiva de The Box Club en alianza con adidas. Casona Ofelia, Barranco.

3.



2.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

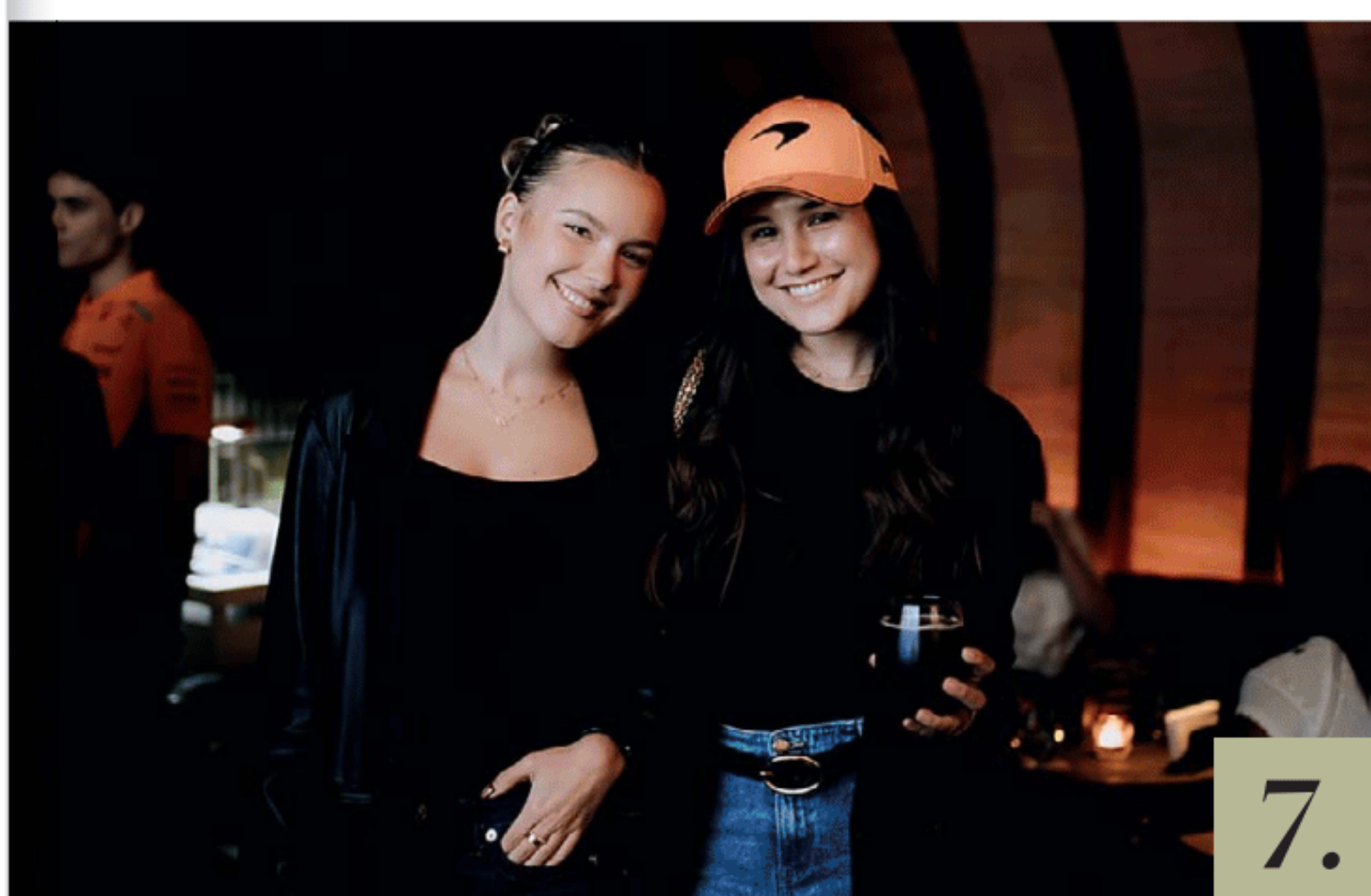


4.



5.




6.

7.

Las citas de moda y arte marcaron la pauta de la semana, reuniendo a amigos, colegas y artistas. Descubre los eventos más destacados en nuestro recorrido fotográfico.


9.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

5/

Irresistible inauguración. Boris Núñez, Mara Ramírez y Bernardo Suárez celebran la apertura de su segunda tienda Chocolatier en Lima, ubicada en el Jockey Plaza. Surco.

6/

Colegas. Alonso Orrego, José Orrego, Henry Marx y Luis Liendo en el cóctel de fin de año de la AEA, Asociación de Estudios Peruanos de Arquitectura. Victoria Bar, Barranco.

7/

En pantalla grande. Marilei Galindo y Luana Batanero se dan cita en el Watch Party de la F1 x Jack Daniel's y New Era. Kero by Osaka, San Isidro.

8/

'Masterminds'. Fernando Bryce y Nicole Franchy presentan la exposición conmemorativa "Inter-American Review" con motivo del aniversario 60 de Americas Society. New York.

9/

Que no pare la fiesta. Luciana Giraldo e Isabel Chappell en el estreno de "Noche de creadoras", una cita de poesía, obras y baile en vivo. Casa Bulbo, Barranco.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escríbenos a:
mariana.icochea@comercio.com.pe
wendy.amanzo@comercio.com.pe



10.

11.

12.

14.

17.

15.

10/

A la moda. Sassa de Osma y María de la Orden en el almuerzo privado de Belmond y Don't Panic, que celebró la conexión entre el arte, la moda y el lujo contemporáneo. Tragaluz, Miraflores.

11/

Entre amigos. Diego Olivera, Cecilia Arce, César Lee y Fernando Gordillo en el cóctel de fin de año de la AEA, Asociación de Estudios Peruanos de Arquitectura. Victoria Bar, Barranco.

12/

Parejita 'cool'. Diego Ubierna y Paula Villescás disfrutaron del Watch Party de la F1 x Jack Daniel's y New Era. Kero by Osaka, San Isidro.

13/

Por amor al arte. Miguel Vargas, Isabel Elías y Ana de Orbegoso, presentes en la exposición conmemorativa "Inter-American Review", celebrada en New York.

14/

Robacámaras. Marilei Galindo, Chiara Conroy y Miranda Salaverry destacan en el evento exclusivo de The Box Club y Adidas, en Casona Ofelia. Barranco.

15/

De colección. Jorge Lossio, Micaela Chirif y Silvia Parodi en la presentación del libro "Vida y costumbres de los animales de la Amazonía". Librería Sur, San Isidro.



16.



16/

Noche de festejo.

Carla Arriola, Maricé Alva Schofield y Sheyla Linares, reunidas para celebrar el octavo aniversario del barber shop premium Mr Jacobs, en el BTH Hotel. San Borja.

17/

Rápidos y furiosos.

Gabriel Meneses, Kevin Díaz y Rafaella Flores en el Watch Party de la F1 x Jack Daniel's y New Era. Kero by Osaka, San Isidro.

18/

El mejor 'host'.

Mario Figueroa da la bienvenida al octavo aniversario de Mr Jacobs, barber shop premium del BTH Hotel. San Borja.



20.



19.

VALENTINA ASTUHUAMÁN



18.

20/

De gala. Carlos Javier Stapleton, Karím Chaman y José Miguel Osorio en el cóctel de fin de año de la Asociación de Estudios Peruanos de Arquitectura. Victoria Bar, Barranco.

19/

Digan 'chis'. Alesandra Chocobar, Karina Jordán, Luis Jaime Cisneros y Alexa Centurión festejan el estreno de "Noche de creadoras", una cita de poesía, danza en vivo y obras. Casa Bulbo, Barranco.

ROSTROS DE UN PAÍS

El fotoperiodista estadounidense de madre peruana Michael Robinson Chávez ha capturado durante décadas el espíritu de Lima y del país a través de sus rostros, su caos y sus raíces. Ese recorrido ha sido, al mismo tiempo, un viaje personal en busca de su propia identidad. En su próximo libro, “Mestizo”, el proceso se vuelve visible.



DIANA GONZALES OBANDO

FOTOS:
MICHAEL ROBINSON CHÁVEZ





EN EL AÑO 2000, EL FOTOPERIODISTA MICHAEL ROBINSON RECORRIÓ LAS CALLES DE GAMARRA Y EN ESTA IMAGEN BUSCÓ CAPTURAR EL CAOS DE ESTA ZONA COMERCIAL DE LA CAPITAL.

a fama de las olas peruanas llegaron a oídos de Michael Robinson Chávez en el año 1988. En ese momento era solo un joven del sur de California que tocaba la batería, vivía junto a su madre limeña y, como suele pasar en esta región costera de los Estados Unidos, estaba enamorado del surf. Aún no tenía claro su destino profesional ni mucha ambición por encontrarlo.

“Un amigo de la empresa donde trabajaba me dio una cámara fotográfica y unos rollos. Me dijo que vaya a correr las famosas olas del Perú y tome fotos”, recuerda sobre su primer contacto con una cámara el hoy fotoperiodista Michael Robinson. Su trayectoria es impresionante. Ha sido ganador de dos premios Pulitzer por coberturas grupales para “The Washington Post”: en 2020, por 2°C: Beyond the Limit, y en 2021, por la cobertura del violento asalto al Capitolio (EE.UU.). Tiene más de 15 años de experiencia en “The Washington Post” y pasó antes por “Los Angeles Times”, “The Boston Globe” y “Associated Press”, recorriendo el mundo, las guerras, evidenciando la crisis climática y capturando historias sin perder su mirada humana.

Robinson está pasando unos días en nuestro país, como hace con cierta frecuencia. Nos enteramos que publicará un nuevo libro, “Mestizo”, y con ese motivo lo buscamos antes de su viaje a Tarapoto, una de las pocas ciudades que aún le faltaba conocer del Perú.

CUESTIÓN DE IDENTIDAD

Michael retrocede en el tiempo y, con un español bastante fluido, vuelve a recordar aquella primera cámara fotográfica con la



EL FOTOPERIODISTA INTERNACIONAL MICHAEL ROBINSON CHÁVEZ, EN MIRAFLORES, DURANTE UNA VISITA A LIMA. ESTARÁ VIAJANDO POR ALGUNOS LUGARES DEL PERÚ, EL PAÍS DE ORIGEN DE SU MADRE Y A DONDE SIEMPRE VUELVE.

que, décadas atrás y sin ninguna intención consciente, trazó su destino. Siguió el consejo de su amigo y así llegó a Lima, Cusco e Iquitos, donde su vida dio un vuelco: “Fue como abrir los ojos por primera vez”. En su casa no se hablaba español; Michael lo aprendió aquí, durante sus viajes, junto a su familia limeña y en las calles, mientras se maravillaba con la cultura peruana e iba descubriendo su profesión. “Crecí en un suburbio de Los Ángeles un poquito aburrido, bucólico, mientras que en el Perú de 1988 estaba Sendero Luminoso en la sierra, con la economía bajando con Alan García; tiraban bombas, toda la ciudad se ponía oscura. El caos, el ruido y la intensidad del Perú fueron increíbles para mí”.

Al año siguiente volvió. La familia de su madre, en Lima, lo recibió y lo llevó a conocer todos sus rostros. Viajó hasta Ecuador con su cámara fotográfica y sentía que, a través de cada imagen, el caos que lo rodeaba y las experiencias vividas podían ordenarse. “Le agradecía a mi mamá por ser peruana, era feliz con su cultura y la comida. Con los años fui tomando más interés en el mestizaje”.

RICHARD HIRANO

FOTOS: MICHAEL ROBINSON CHÁVEZ

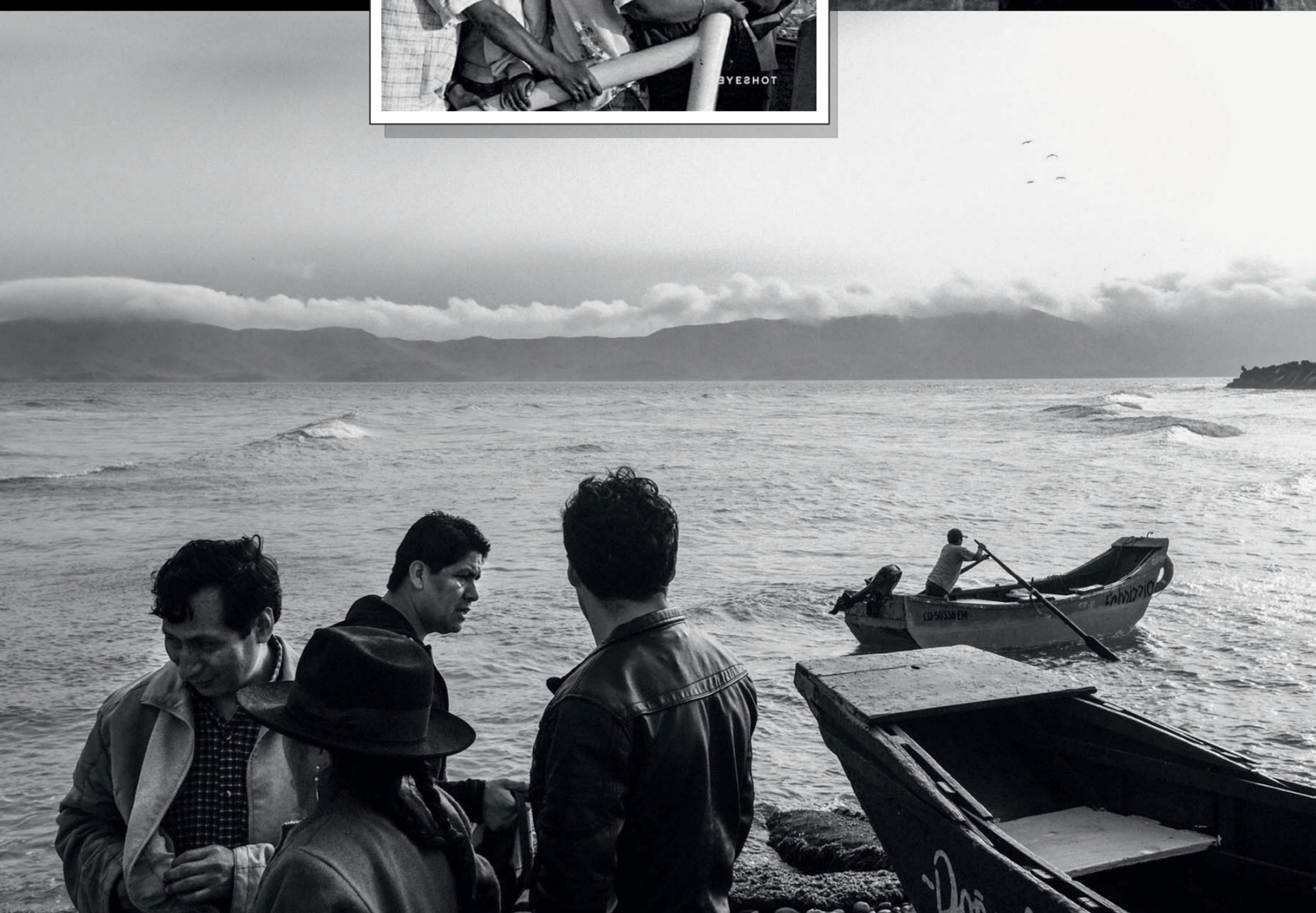


UN BESO EN EL BAR LA NOCHE (BARRANCO), EN 1996, EL LUGAR DE MODA. EN ESTA FOTO, ROBINSON RETRATÓ A SU PRIMO Y ESPOSA.

EN UNA CALLE DEL CENTRO DE LIMA, EN 1997. "ESTUVE CAMINANDO Y TOMÉ LA FOTO EN UNA ESQUINA", CUENTA EL FOTÓGRAFO.

Archivo de las raíces

♦♦ En el libro “Mestizo” (Eyeshot), el fotógrafo Michael Robinson Chávez hace una selección de su archivo fotográfico de sus viajes en Lima y el interior del país desde los años 1993 hasta 2021. Desde marzo de 2026, este libro se podrá adquirir en la página web <https://chavezphoto.com/>. Puede seguir los viajes y la trayectoria del fotógrafo californiano de origen peruano en sus redes sociales IG: @mrobinsonchavez.



“
HAY FOTOS EN TODOS
LOS PUNTOS DE SURF:
CHICAMA, PACASMAYO,
MÁNCORA, LOBITOS... LAS
MAÑANAS LAS PASABA
CORRIENDO TABLA Y POR
LA TARDE, CUANDO LA LUZ
MEJORABA, HACÍA LAS
FOTOS. Y DE ALMUERZO,
UN CEBICHE. ERA EL
PARAÍSO

Michael Robinson
FOTÓGRAFO

FOTO DE ROBINSON DURANTE UNA VISITA AL CALLAO, EN 2015. EN ESTA PLAYA CERCANA A LA PUNTA RETRATÓ A LOS “TAXIS” DEL AGUA.



ESTAMPAS DE UN MUCHACHO EMPAPADO BAJO UNA DE LAS PRIMERAS LLUVIAS DE LA TEMPORADA, EN IQUITOS, EN EL AÑO 2000.

Junto a su primo Quique recorrió Barrios Altos, La Victoria y Villa El Salvador, cuando aún era un arenal y empezaban a levantarse las primeras casas. Para entender al Perú fue también al Rímac, fascinado por su riquísima historia, y a San Juan de Lurigancho. “Lima es una ciudad que fácilmente puede ponerte de rodillas, pero hay algo que me encanta: soy feliz cuando estoy aquí. El Perú ha cambiado mi vida y el libro es como un agradecimiento después de tantos años viajando por aquí”. Michael se refiere así a su nuevo libro de fotografías, “Mestizo”, una recopilación de casi tres décadas de vida retratando expresiones culturales, religiosas y tradiciones. El libro recoge el alma de este país —el país de su madre— a través de imágenes tomadas entre 1993 y 2021. Para él, este trabajo no ha sido solo capturar, bajo su mirada, nuestra identidad, sino también la búsqueda de la

propia. Cuenta Michael que, cuando su papá salió de sus vidas —él tenía alrededor de 13 años— y quedaron solo su mamá, su hermano y él, comenzó a integrar a su apellido el materno, Chávez. Por eso siente que el tiempo pasado en esta tierra ha sido también un proceso de descubrimiento de sus propias raíces.

Fácilmente se supo integrar. Michael Robinson Chávez ha acompañado la procesión del Señor de los Milagros en Comas; ha visitado el emporio de Gamarra; asistió a un partido de Alianza Lima contra Sport Boys en el Estadio Nacional, en 1997, junto a la barra del Comando Sur; se ha bañado en las lagunas de Huarinas, donde bebió San Pedro; y, por supuesto, ha corrido las olas peruanas que lo atrajeron desde su juventud: “Hay fotos en todos los puntos de surf: Chicama, Pacasmayo, Máncora, Lobitos... Las mañanas las pasaba corriendo tabla y por la tarde, cuando la luz mejoraba, hacía las fotos. Y de almuerzo, un cebiche. Era el paraíso”.

Dice que el peor lugar al que le ha tocado reportear en el Perú ha sido La Rinconada, en Puno: “Fui en 2011 para ‘Los Angeles Times’, cuando los precios del oro estaban subiendo. Pasé unos cinco días a más de 5 mil m.s.n.m., sin calefacción. Veía a personas poniendo mercurio directamente en la tierra; era un infierno”. A esa comisión acudió con otro fotógrafo que no aguantó y se fue. Le comentó que, al llegar a Juliaca, se sintió en el cielo.

PERSONAS E HISTORIAS

Después de haber realizado coberturas bastante duras —como la guerra civil en el Congo de 1997, la crisis venezolana, la revolución egipcia de 2011, la invasión rusa a Ucrania o la histórica sequía en California—, su vida actual como freelancer es más apacible. No le faltan ganas de ir a Irán a cubrir esta nueva revolución liderada por las mujeres, pero ahora no está buscando “la gran historia”, sino relatos que profundicen en los detalles: explorar las vidas de las personas con un ojo antropológico, como las fotos que hizo en España —donde vive hoy— en una zona con la densidad poblacional más baja de toda Europa. También ha vuelto a su archivo, a ese infinito banco de imágenes y emociones que tendremos la fortuna de explorar en “Mestizo”. //



A PASOS DE LA PLAZA
MAYOR ENCONTRAMOS A
FEDERICO CABEZA, UNO DE
LOS SOCIOS A CARGO DE EL
CORDANO, CON 121 AÑOS
DE HISTORIA.



POR:
**JORGE CHÁVEZ
NORIEGA**



POR:
**PIERINA
DENEGRI**

En una ciudad que avanza veloz, hay quienes sostienen el sabor como memoria. En Lima persisten cocinas, tabernas y mesas dulces donde la comida y los postres son herencia viva. Fuimos en busca de esos personajes que rescatan la gastronomía limeña con saberes aprendidos hace décadas.

SI DE PICARONES SE TRATA, ROSA SULCA SE HA ENCARGADO DE CREAR LA RECETA PERFECTA PARA LOGRAR LA TEXTURA IDEAL.



En portada

GUARDIANES DE LA TRADICIÓN

H

ablar de las tradiciones gastronómicas limeñas es hablar de una ciudad en permanente transformación. Lima, a diferencia de otras regiones del país más apegadas a la conservación estricta de sus recetas, ha sido históricamente un territorio más abierto a la adopción constante de nuevos sabores. Esa vocación por el cambio forma parte de su identidad más profunda. “La cocina de Lima es muy dinámica y se modifica constantemente; siempre está en evolución”, le cuenta a **Somos** la investigadora Rosario Olivas Weston.

Esa condición explica por qué muchos platos que hoy consideramos festivos o excepcionales fueron, durante siglos, parte de la vida cotidiana. El sancochado, por ejemplo, fue por largo tiempo “la comida diaria” en casas, conventos y cuarteles. Del mismo modo, recetas como la causa —originalmente concebida como un pastel decorado y no como un plato relleno— o dulces artesanales como los mazapanes y las frutas de azúcar fueron mutando o desapareciendo con el paso del tiempo.

Para Olivas, estos cambios no responden solo al gusto, sino también a transformaciones sociales más amplias: la industrialización, la reducción del tiempo doméstico y la pérdida de oficios artesanales. Aún así, la tradición no se ha extinguido. Sobrevive en personas que cocinan como antes, que conservan técnicas, sabores y rituales en cocinas de barrio, tabernas y huariques. Son ellas (cocineras, dulceros, guardianes de recetas familiares) quienes hoy sostienen la memoria gastronómica de Lima.

SABORES QUE RESISTEN

En una esquina de Santa Beatriz, Juan Ruggiero lleva más de cuatro décadas haciendo exactamente lo mismo: servir un sancochado



EN EL PALACIO DEL SANCOCHADO, FUNDADO POR JUAN RUGGIERO, SE SIRVE UNA RECETA CLÁSICA Y CONTUNDENTE DE ESTE PLATO.



FOTOS: DIEGO MORENO

como se comía en su casa de Lince. Criado entre ollas humeantes, Ruggiero fundó el Palacio del Sancochado a inicios de los años ochenta, cuando decidió recuperar un plato que, para él, estaba perdiendo su esencia. “La idea fue hacer el sancochado auténtico, como el que se comía antiguamente”, explica.

Su propuesta es simple: un solo plato y una sola receta. Nada de chorizos, pollo o cerdo. Solo carne de res —punta de pecho y costillar—, verduras cocidas por separado, caldo servido al lado y ají para acompañar. Un método que respeta los tiempos y sabores de cada ingrediente y que remite a una Lima

EL PISCO SOUR
HALLA SU LUGAR
EN LA BARRA DEL BAR
MAURY, DONDE ENCON-
TRAMOS AL BARTENDER
BRAULIO ÁLVAREZ DESDE
HACE 25 AÑOS.



donde el sancochado se comía en cualquier momento, sin importar la estación del año.

El local, decorado con objetos antiguos, recuerdos familiares y piezas ligadas a su historia como bombero, funciona también como un pequeño museo doméstico. Ha sido visitado por artistas, políticos e intelectuales de distintas épocas. En una ciudad que cambia de modas con rapidez, Juan Ruggiero sigue defendiendo la idea de que algunas recetas no necesitan reinventarse para seguir vivas.

A pocos minutos de allí, en el Centro Histórico de Lima, esa misma defensa de la tradición adopta otra forma. Federico Cabeza no se refiere a El Cordano como un negocio, sino como una responsabilidad. Uno de los seis socios que hoy sostienen este bar centenariano entiende que mantenerlo en pie es, sobre todo, un ejercicio de resistencia. “Hoy al público le importa que algo sea rico, pero no siempre sabe qué hay detrás”, señala. En ese “detrás” están las recetas conservadas sin alteraciones, el trabajo silencioso y una idea clara de la cocina como herencia.

Ubicado en la esquina del jirón Áncash,

El Cordano preserva sabores clásicos —sánguches de jamón del país, tacu tacu, causa limeña— y una manera de habitar Lima: horarios definidos, mesas compartidas y una barra donde el café, el pisco sour o un chilcano mantienen su lugar. Durante décadas, fue punto de encuentro de una ciudad que empezaba temprano, cuando abogados y empleados públicos llenaban el local desde el desayuno.

Hoy, a 121 años de su fundación, Federico y sus socios apuestan por lo mismo: no franquiciar, no alterar recetas, no ceder al ruido. Porque para ellos, cuidar El Cordano es cuidar un pedazo de Lima.

UNA COCINA HEREDADA

En El Bodegón, Cinzia Repetto prefiere hablar de cocina casera antes que de etiquetas. Para ella, preservar la tradición limeña no pasa por solemnizarla, sino por devolverla a la mesa tal como fue, a través de platos que remiten a la casa y a la memoria. El caucáu, el locro, la caigua rellena o el ají de gallina aparecen en la carta sin artificios,

FLAVIO SOLÓR-
ZANO ES DE LOS
CHEFS QUE APUESTAN
POR PROTEGER Y CELE-
BRAR LAS TRADICIONES
CULINARIAS EN ESPACIOS
COMO EL SEÑORÍO DE
SULCO.

FOTOS: DIEGO MORENO



LAS MANOS DE CINZIA REPETTO SON LAS ENCARGADAS DE PREPARAR GUIOS ENTRAÑABLES Y ANTOJOS CASEROS EN EL BODEGÓN.

preparados como se han hecho siempre y pensados para mantenerse fieles a su origen.

Como jefa de cocina, su trabajo combina escucha, prueba y rigor. Las ideas surgen tanto de los recuerdos compartidos por los comensales como de una investigación constante que va más allá de los restaurantes reconocidos. Sangucherías del Centro de Lima, huariques antiguos y cocinas poco visibles funcionan como referencias clave para afinar sabores y respetar procesos. “No se trata de copiar tal cual, sino de entender el punto del sabor y llevarlo a El Bodegón sin alterar la esencia del plato”, explica Cinzia.

Repetto reconoce que su relación con estos platos no fue inmediata. Creció comiéndolos, a veces sin entusiasmo, hasta que el tiempo y la curiosidad le permitieron redescubrirlos desde el gusto y la técnica. Hoy defiende una idea clara: antes de innovar, hay que cono-

cer bien la raíz. En El Bodegón, esa idea se expresa en una cocina enfocada en sostener sabores de otro tiempo, trabajados con rigor y coherencia.

En otros espacios de Lima, la defensa de la cocina tradicional sigue un camino similar. En El Señorío de Sulco, Flavio Solórzano y su madre, Isabel Álvarez, han adoptado esa posición durante casi cuatro décadas. “La cocina limeña tiene fuerza propia y hay que tratarla con seriedad”, afirma Solórzano.

En ese sentido, el cocinero cuestiona esa visión de nuestra gastronomía que “la reduce a unos cuantos platos” y propone ampliar el paladar. Sangrecitas, guisos, vísceras y recetas de olla ocupan el centro de su propuesta, en una ciudad que durante años relegó estas preparaciones. Para él, la cocina criolla no necesita ser blanqueada ni disfrazada con técnicas ajenas para ganar valor: su fuerza radica en lo simple.

Platos como la huatia surcana resumen esa filosofía. Un guiso profundo que demuestra que con hierbas, carne y paciencia se puede alcanzar sabores y aromas que sorprenden incluso a cocineros internacionales. Lejos de seguir las tendencias, Solórzano apuesta por investigar, revisar recetarios, cuestionar procesos y respetar los insumos. Su mirada hacia el futuro es clara: la cocina limeña tradicional no será una moda pasajera si se asume con rigor, honestidad y orgullo.

UNA COCINA HEREDADA

Si de postres se trata, el recetario limeño nos presenta antojos infaltables como los picarones. Rosa

Sulca prepara una de las recetas más celebradas del Centro de Lima, una fama construida sin buscarla, a base de madrugadas y constancia. En la cuadra 14 del jirón Andahuaylas, su puesto La Rica Miel es una parada obligada para quienes saben que la tradición también se come con las manos y se sirve con su toque de miel.

Rosa aprendió el oficio hace 25 años, observando, practicando y respetando cada paso del proceso. Para la maestra picaronera, preparar este postre no admite apuros ni atajos: la masa tiene su tiempo, el aceite su punto y la miel debe ser espesa. Su esfuerzo no solo sostiene un emprendimiento familiar, sino una dulce y querida tradición limeña, de esas que conquistan a comensales de todas las edades.

Así como ella, Yovana Vega Ríos y su hermana Yolanda decidieron apostar por los dulces limeños. Juntas fundaron La Flor de la



Canela en el Rímac hace casi tres décadas, una dulcería dedicada a rescatar los postres tradicionales limeños. Su suspiro a la limeña, preparado con manjar hecho en olla y merengue con vino borgoña, se convirtió en el emblema del local y en una referencia obligada para quienes buscan la versión más clásica del postre. Es un espacio donde el ranfañote, la caspiroleta o el sanguito cuentan historias que todos deberíamos conocer.

La tradición limeña no solo se conserva en dulces y cocinas: también se mantiene detrás de la barra, como ocurre en el hotel Maury con el pisco sour. Allí, Braulio Álvarez lleva más de veinticinco años preparando nuestra bebida bandera. Llegó respondiendo a un aviso en la puerta, con experiencia previa como mesero y bartender en bares del Centro de Lima.

Nacido en Pucará, distrito de Lampa, en Puno, llegó a Lima en 1966. Desde entonces ha visto cambiar la ciudad y, también, el bar donde trabaja, conocido por ser el lugar donde nació el pisco sour. Braulio respeta la receta tradicional sin variaciones: pisco, limón, clara de huevo, jarabe de goma y amargo de angostura, preparados como se ha hecho durante décadas.

Hoy se dedica exclusivamente a la barra. Cada vaso que sirve es parte de un ritual aprendido con los años. Para Braulio, preparar un pisco sour en el Maury es, ante todo, una forma sencilla y constante de brindar por Lima. //

“

**LA COCINA LIMEÑA
TIENE FUERZA
PROPIA Y HAY QUE
TRATARLA CON
SERIEDAD**

Flavio Solórzano
COCINERO

YOVANA VEGA
RÍOS APUESTA POR
RESCATAR Y PREPARAR
RECETAS TRADICIONALES
DE POSTRES COMO EL
SUSPIRO A LA LIMEÑA Y
EL RANFAÑOTE.

**La ruta
del sabor**

**EL PALACIO DEL
SANCOCHADO**

Dirección:

Av. 28 de Julio 990, Lima.

Contacto:

(01) 331 0789

EL CORDANO

Dirección:

Jr. Áncash 202, Lima.

Instagram:

@restaurante_bar_cordano.

EL BODEGÓN

Dirección:

calle Tarapacá 197,
Miraflores / Av. Carlos
Villarán 500, La Victoria.

Instagram:

@elbodegonlima

PICARONES LA RICA MIEL

Dirección:

Cuadra 14 del Jr.
Andahuaylas, Lima (a la
altura del num.1405).

Instagram:

@picaroneslaricamiel

**DULCERÍA LA FLOR
DE LA CANELA**

Dirección:

Av. Francisco Pizarro 100,
Rímac.

Instagram:

@dulceriaflordelacanela

BAR DEL HOTEL MAURY

Dirección:

Jr. Ucayali 201, Lima.

Contacto:

(01) 428 8188

**EL SEÑORÍO
DE SULCO**

Dirección:

Malecón Cisneros 1470,
Miraflores.

Instagram:

@elsenoriodesulco



Naturaleza

Volver a mirar los ríos



Las cuencas de los ríos Chillón, Rímac y Lurín (conocidas en conjunto como Chirilú), vitales para el abastecimiento de agua en Lima, sufren desde hace muchos años el olvido de la sociedad que maltrata y contamina sus propios ríos. Algunas iniciativas intentan cambiar este panorama.



POR:
**DIANA
GONZALES
OBANDO**

Durante siglos, los valles de Lima formados por los ríos Chillón, Rímac y Lurín reverdecían este desierto costero y fueron venerados por sus antiguos pobladores. En sus márgenes, construyeron un estilo de vida: los ríos les daban los frutos de la tierra y del agua para vivir. La cultura Lima, por ejemplo, se desarrolló en los valles del Chirilú (como se conoce a las cuencas hidrográficas del Chillón, Rímac y Lurín). “Se asentaron en esta zona desértica a través de una ingeniería hidráulica que consistió en la canalización de sus ríos. El canal de Surco todavía existe. Nació del río Rímac atravesando lo que es actualmente El Agustino hasta Chorrillos”, explica Ana Claudia Reinoso, historiadora de la Universidad Antonio Ruiz de Montoya. Otro canal prehispánico fue el Huatica, que cruzaba el actual Centro Histórico hasta San Isidro. Los ychsma también hicieron uso de esta ingeniería hidráulica para regar las tierras, principalmente en los valles del Rímac y el Lurín; posteriormente lo hicieron los propios incas.

Según la historiadora, las sociedades prehispánicas tenían una lógica distinta a la nuestra, pues siempre estuvieron vinculadas a los ríos. “No solo existe la idea de que el río habla —por algo al Rímac se le conoce como el río hablador—, sino también de que el río limpia; por eso construyeron sus santuarios donde el río nace o por donde pasa, como ocurre con Pachacámac, ubicado donde ‘muere’ el río Lurín”. La experta subraya, además, que la riqueza de estos valles fue determinante para que Francisco Pizarro fundara la capital en este territorio.

Pero hoy estamos prácticamente divorciados de aquel respeto prehispánico por nuestros ríos. Lima se fue delimitando y expandiendo de espaldas a ellos. Dejaron de ser sagrados para convertirse en receptores de los desechos de una población en permanente crecimiento desordenado y al borde de la escasez. Basta acercarse a ciertas zonas del río Rímac —el mismo que abastece de agua a la ciudad— para encontrar desmonte, infinidad de llantas, desechos fecales y hasta peligroso material médico e industrial. El río Chillón, que abastece al sector agrario, proporciona agua potable a zonas de Lima norte y produce parte de la energía de la capital, también está contaminado y con sus fajas marginales invadidas. El río Lurín, de menor caudal, es esencial para la recarga de aguas subterráneas que benefician a la agricultura y presenta igualmente índices de contaminación. Ninguno de los tres se salva, con excepción de sus tramos más altos y rurales, donde aún comienzan a nacer.

EL RÍO LURÍN ES DE BAJO CAUDAL. INGRESA A LIMA POR EL DISTRITO PERIURBANO DE CIENEGUILLA, ATRAVIESA PACHACÁMAC Y EL DISTRITO DE LURÍN HASTA EL OCÉANO. ES UN PULMÓN VERDE.

FOTOGRAFÍA DE 2003 EN LOS HUMEDALES DE VENTANILLA, UBICADOS EN LA PARTE BAJA DE LA CUENCA DEL RÍO CHILLÓN.



RICHARD HIRANO

VÍCTOR ROCA COMPARTE CON SU MADRE Y SU HERMANO EN LA ZONA REFORESTADA DEL RÍO RÍMAC POR LA ASOCIACIÓN ROCA DE SARÓN, EN ATE. EL ESPACIO RECIBE VISITAS, COMO COLEGIOS, Y ES UN LUGAR DE ENCUENTRO PARA LOS VECINOS.



JULIO REAÑO

Un plan para el río Rímac

◆◆ El plan maestro de la Autoridad Nacional del Agua (ANA) se implementará en 10 años. Consiste en el desarrollo de recursos hídricos, recuperación de la calidad del agua, protección del río, desarrollo paisajístico y más.

◆◆ En la recuperación participan cinco ministerios: Producción, Vivienda, Ambiente, Energía y Minas, y Desarrollo Agrario y Riego.

◆◆ Se incluirán malecones, parques infantiles, deportes al aire libre, jardines con flores ornamentales, miradores y lugares de descanso.



ALONSO CHERO

EL RÍO RÍMAC HA SIDO VÍCTIMA DE LA CONTAMINACIÓN DE SUS AGUAS DESDE HACE DÉCADAS. ES LA PRINCIPAL FUENTE DE AGUA DE LIMA Y CALLAO.

UNA LUZ AL FINAL DEL RÍO

Para Mariella Sánchez, directora ejecutiva de Aquafondo, organización que trabaja con comunidades agrícolas y ganaderas ubicadas en las zonas donde nacen los ríos, sí es posible encontrar soluciones frente a la escasez de estos recursos. “Si gestionamos mejor nuestras cuencas, trabajamos de manera conjunta en la recuperación de los ecosistemas, usamos el agua de forma eficiente y planificamos con responsabilidad, podemos asegurar agua para el futuro”, afirma la experta.

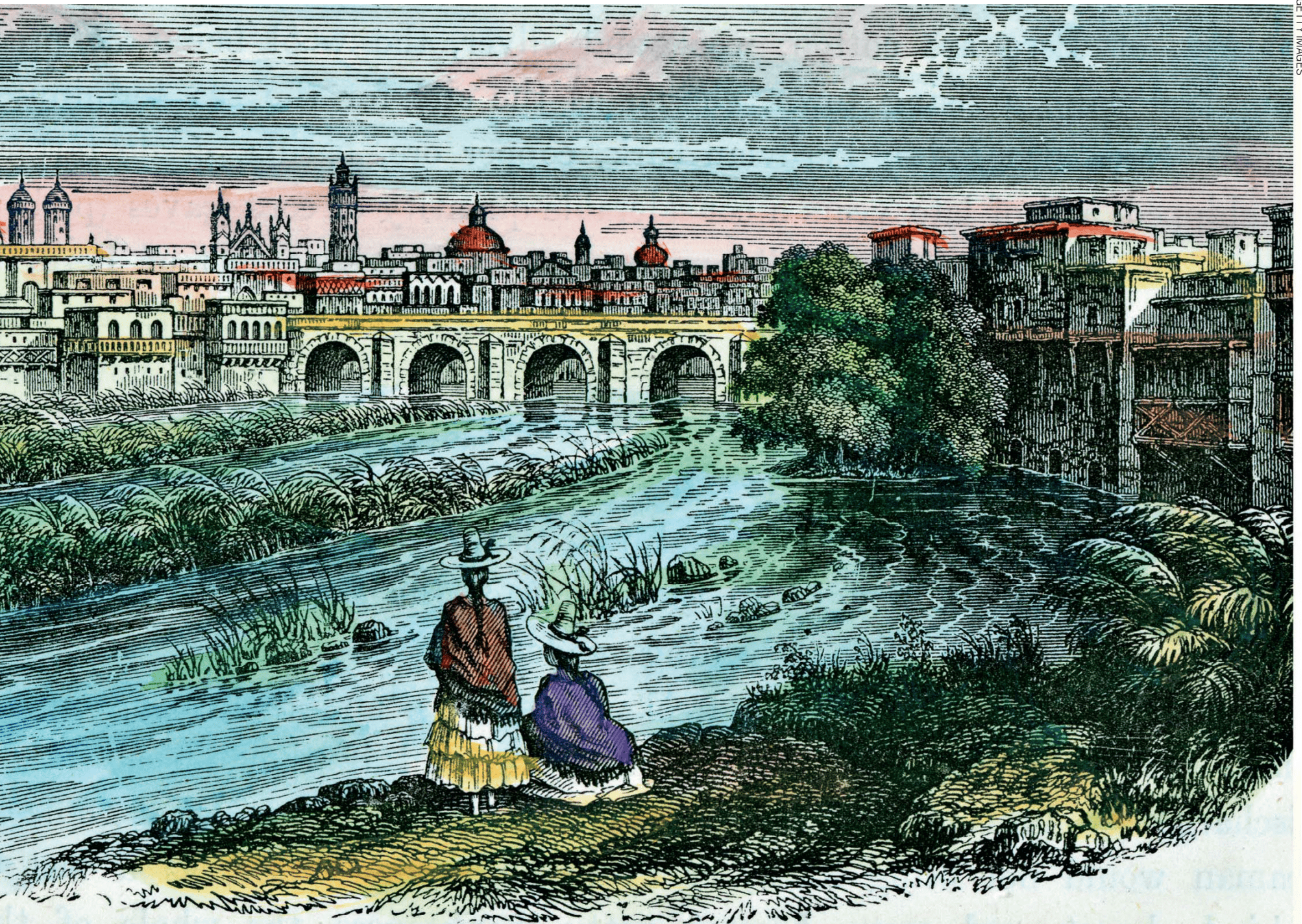
En un recorrido con la Autoridad Nacional del Agua (ANA) por el río Rímac, el ingeniero Juan Muñoz, administrador local del agua, nos muestra algunas de las acciones que impulsa esta institución para revertir los principales problemas de nuestros ríos. Llegamos a la Asociación Roca de Sarón, en Ate, donde, con apoyo de los vecinos, se ha reforestado casi un kilómetro de la faja marginal. “Son zonas intangibles; buscamos evitar las invasiones y recuperar espacios donde había covachas o crianza de animales”, sostiene Muñoz. Se trata de un trabajo articulado con municipios y otras autoridades.

Aquí se han plantado pinos, eucaliptos e higueras. Gracias a las flores, hoy llegan abejas, colibríes y distintas especies de aves. “Nos ha cambiado la vida, porque ahora podemos disfrutar de la sombra de las plantas y del ecosistema. Volver a escuchar a las aves cantar por las mañanas y al río es lo más hermoso que uno puede tener”, nos dice Víctor Roca, vocal n.º 2 de la asociación. Hoy tiene 37 años, pero recuerda que, cuando era niño, podía pescar pejerreyes y peces de colores junto a su padre. “Había puras chacras y en el río se formaban lagunas para pescar”.

El titular de la Autoridad Nacional del Agua (ANA), José Musayón, señala que existen



VISTA DE LA CIUDAD DE LIMA DESDE EL RÍO RÍMAC (1875). NUESTRO RÍO NACE EN LAS ALTURAS DE HUAROCHIRÍ Y RECORRE 147 KM HASTA EL MAR.



varios planes en marcha para la recuperación de los ríos del país. “Venimos delimitando las fajas marginales a lo largo de todo el Perú y este año nos hemos propuesto completarlas al 100% en los ríos Rímac, Chillón y Lurín. Es un trabajo compartido con otras autoridades, como municipalidades y gobiernos regionales”, explica. Además, Musayón detalla el plan maestro para la restauración y recuperación del río Rímac, que busca convertirse en un modelo replicable en otros ríos del país. El proyecto plantea recuperar la calidad del agua del principal río de la capital en los próximos diez años, así como su caja hidráulica, y transformarlo en un atractivo turístico. “La idea es embellecer sus márgenes, incluso hacerlo navegable por tramos, y que no tenga nada que envidiarles a los ríos de Europa”, afirma con entusiasmo, destacando el potencial del Rímac no solo para los peruanos, sino también para quienes visitan el país.

Aunque suene aún lejano, ¿por qué no soñarlo y exigirlo? Al margen de cualquier iniciativa, nos hace mucha falta como sociedad para recuperar ese amor por la naturaleza que todavía nos rodea, ser agradecidos con ella y aprender a mirarla con el respeto que le tuvieron nuestros antepasados. //

Proteger el origen

Desde Aquafondo, una organización que protege y restaura las cuencas de los ríos Rímac, Chillón y Lurín, se trabaja con las comunidades dedicadas a la agricultura y a la ganadería en la sierra de Lima: “Son los guardianes del agua”, dice Mariella Sánchez, directora ejecutiva. “Al ser la única zona donde llueve, permite recargar los acuíferos y se desarrolla la siembra del agua; es decir, recolectar agua de lluvia y permitir que infiltre el subsuelo. Eso se llama trabajar el origen del agua”. Así se ayuda a abastecer la subcuenca de Santa Eulalia y, por ende, al río Rímac.



AQUAFONDO

AQUAFONDO TRABAJA DESDE HACE VARIOS AÑOS CON LAS COMUNIDADES DE SAN PEDRO DE CASTA, HUACHUPAMPA, SAN JUAN DE IRIS, HUANZA, LARAOS, ENTRE OTRAS.

Rescates

HISTORIAS DE UNA CIUDAD

ELIAS ALFAGEME

AUGUSTO TAMAYO FRENTE A LA
FACHADA DE UNA CASONA DE
1908, OBRA DEL ARQUITECTO
CLAUDE SAHUD, UBICADA
CERCA DE LA PLAZA DOS DE
MAYO. "ES EJEMPLO DEL ESTILO
AFRANCESADO DE LA ÉPOCA".



Lima se camina todos los días, pero pocas veces se mira. Dos libros recientes —uno sobre arquitectos, otro sobre calles— proponen entender cómo la ciudad fue construida y transformada a lo largo del tiempo.

AUGUSTO TAMAYO



EDIFICIO SUDAMERICANA, DEL ARQUITECTO JUAN ÁLVAREZ CALDERÓN, DATA DE 1941 Y SE UBICA FRENTE A LA PLAZA SAN MARTÍN.



Caminamos por Lima todos los días, pero rara vez miramos de verdad lo que nos rodea. La prisa nos vuelve indiferentes a la historia que tenemos delante, y solo la advertimos cuando desaparece. Una casona demolida, un nombre de calle borrado del mapa: recién entonces entendemos lo que se perdió. Mientras la ciudad cambia sin orden ni proyecto claro, hay quienes todavía la recorren con atención y, con el tiempo, escriben su memoria. Dos publicaciones recientes son ejemplo de ello.

Augusto Tamayo es uno de esos observadores. Cineasta y arquitecto de formación, pasó cinco años

en la UNI antes de inclinarse por el cine y el mundo editorial. Pero ese desvío no significó un abandono, sino otra manera de mirar la ciudad. "La arquitectura es el arte dentro del cual vivimos", dice al teléfono. Desde que era estudiante, empezó a fotografiar fachadas y calles enteras. Durante décadas armó un archivo que hoy funciona como memoria de una ciudad que desaparece lentamente: casonas demolidas, balcones perdidos, manzanas enteras transformadas en estacionamientos.

Su nuevo libro, *Arquitectos de Lima*, recupera esos nombres y esas obras. Más que un catálogo nostálgico, es un recordatorio de que esta ciudad fue construida por arquitectos y maestros que pensaron Lima desde una sensibilidad que dice mucho sobre su mundo interior y el tiempo en que vivieron.

Tamayo no niega que las ciudades cambien. "Las ciudades son dinámicas", reconoce. Lo que cuestiona es la idea de empezar siempre desde cero, como si lo anterior no tuviera valor. Basta viajar por Europa para comprobar que preservar y modernizar no son conceptos opuestos. El problema aparece cuando el cambio se convierte en borrado. "La arquitectura de la ciudad configura el espíritu de sus habitantes", sostiene. Una ciudad caótica termina produciendo ciudadanos igualmente desorientados.

CALLES CON NOMBRE

La preocupación por la historia de Lima también atraviesa el trabajo de Juan Guillermo Lohmann, aunque desde otro ángulo. Abogado e investigador, su punto de partida fue cotidiano: caminaba por el centro cuando estudiaba en la Universidad Católica y se detenía a leer los azulejos de las esquinas con los nombres de las calles. Ya Parió, Pericotes, Chupajeringas, Calle del Tigre. Nombres que venían desde el virreinato, nacidos de sucesos, oficios o simples ocurrencias populares. En 1862, la Municipalidad de Lima decidió unificarlos en los jirones que conocemos hoy. Fue un cambio que enfrentó resistencia durante décadas. Incluso bien entrado



POR:
ÓSCAR GARCÍA

“
 EL CARÁCTER DE LIMA,
 SU ORDEN O SU CAOS,
 TERMINA INFLUYENDO
 EN EL CARÁCTER DE
 QUIENES LA HABITAN

Augusto Tamayo
 CINEASTA Y ESCRITOR

el siglo XX, muchos se negaban a llamar Cailloma a la Calle de los Afligidos. Otros nombres desaparecieron porque se consideraban "feos o insolentes".

Para Lohmann, esos nombres contaban cómo se vivía la ciudad. La calle Judíos no aludía a un barrio hebreo, sino a imágenes pintadas durante la Cuaresma. La calle Matajudíos era el apellido de un vecino. Historias mínimas que hoy serían impensables pero que revelan una Lima más oral y menos uniforme. Toda esa investigación acaba de materializarse en "Lima: las calles de la Ciudad de los Reyes", publicado por el Fondo Editorial del Congreso.

Una de sus historias más interesantes está bajo los pies de cualquiera que camine por el centro: el jirón Quilca. "Es una vía de origen prehispánico", afirma. Era un camino indígena que unía el Callao con zonas más altas, mucho antes de la fundación española. Los españoles respetaron algunos caminos importantes al trazar su damero. Quilca es uno de ellos.

Ese dato resume bien lo que ambos trabajos proponen desde lugares distintos. Lima no fue una hoja en blanco. Es una ciudad de capas superpuestas: prehispánicas, coloniales, republicanas, modernas. El problema aparece cuando esas capas se borran sin reflexión. Hoy, mientras casonas desaparecen y nombres se vuelven neutros, Tamayo y Lohmann hacen un gesto parecido: mirar con atención. No se oponen al cambio, pero advierten lo que se pierde cuando una ciudad deja de reconocerse a sí misma. //

LOHMANN FRENTE A LA CALLE QUILCA, EN EL CENTRO DE LIMA. PARA EL AUTOR, ES UNA DE LAS VÍAS MÁS ANTIGUAS DE LA CIUDAD, DE ORIGEN PREHISPÁNICO.



DIEGO MORENO

Para conocer nuestra ciudad

ARQUITECTOS DE LIMA

AUGUSTO TAMAYO

Este libro expone un recorrido visual e histórico por la ciudad que se fue construyendo entre el siglo XIX y mediados del XX. Augusto Tamayo rescata nombres, obras y estilos que dieron forma a Lima y propone mirar su arquitectura como parte viva de la identidad urbana.

LAS CALLES DE LA CIUDAD DE LOS REYES

JUAN GUILLERMO LOHMANN

La publicación explora la historia de las calles del Centro de Lima a través de sus nombres originales, surgidos del uso cotidiano, los oficios y los acontecimientos del pasado. Un recorrido atento por la ciudad que revela capas de memoria urbana hoy casi olvidadas.

Astrología



Aries

Cierras una etapa profesional importante. Surgen ideas nuevas y contactos clave. No fuerces decisiones: el verdadero avance llega con estrategia y visión a largo plazo.



Tauro

Los cambios redefinen tu rumbo.

Se abren oportunidades si sueltas viejas seguridades. Buen momento para planear estudios, viajes o nuevas metas.



Géminis

Conversaciones profundas marcan un antes y un después. Dejas atrás una carga emocional. La claridad mental vuelve y te anima a planificar distinto.



Cáncer

Se reconfiguran vínculos importantes. Acuerdos, sociedades o relaciones piden madurez. Cerrar bien el pasado te permite abrirte a conexiones más auténticas.



Leo

Cambios en rutinas y trabajo diario. Ajustas hábitos y prioridades. La semana trae orden, nuevas dinámicas laborales y una visión más moderna de tu rol.



Virgo

Momento clave para crear, expresar y elegir desde el deseo auténtico. Cierras una historia emocional y te permites disfrutar con mayor libertad.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Tiempo de cierres

El 18 de enero llega una luna nueva en los últimos grados de Capricornio, etapa propicia para tomar conciencia de aquello que necesita cerrarse de manera correcta: compromisos, decisiones o estructuras que ya cumplieron su función. Es un momento ideal para sembrar intenciones de largo plazo e iniciar hábitos que requieran constancia y disciplina. Este evento lunar viene acompañado por una fuerte concentración planetaria: la luna nueva se da junto a Marte, Mercurio y Plutón, lo que activa procesos de decisión profunda, conversaciones determinantes y movimientos de poder, tanto internos como externos. Al mismo tiempo, estos planetas forman aspectos armónicos con Urano, el planeta del cambio y lo inesperado, y con Saturno, símbolo de estructura y responsabilidad. Una era se está cerrando, y los cambios que comienzan a gestarse ahora no son improvisados, sino parte de una reorganización mayor.

El 19 de enero, el Sol forma un aspecto armónico con Neptuno en los últimos grados de Piscis, aportando una sensación de despedida suave y consciente. Ese mismo día, el Sol cambia de signo e inaugura la temporada de Acuario, para abrir un nuevo clima colectivo orientado al futuro, la innovación y la visión compartida. //



Libra

El foco vuelve al hogar y a lo emocional. Cierres familiares o internos traen alivio. Es tiempo de redefinir bases antes de exponerte nuevamente.



Escorpio

Conversaciones decisivas y noticias inesperadas. Cambia tu forma de comunicarte. Una idea se transforma en proyecto concreto si te animas a pensar distinto.



Sagitario

Reordenamiento financiero y de valores personales. Cierras una etapa de gastos o inseguridades. Nuevas ideas mejoran tu relación con el dinero.



Capricornio

La luna nueva en tu signo marca un cierre poderoso de identidad. Suelta una versión antigua de ti y siembras intenciones sólidas para el futuro.



Acuario

Semana de transición interna. El Sol entra en tu signo y activa magnetismo, visibilidad y renovación personal. Se abre un ciclo completamente nuevo.



Piscis

Despedidas conscientes y comprensión emocional profunda. Cierras un capítulo importante. El futuro se empieza a gestar desde nuevas alianzas y proyectos colectivos.



NACIDA UN 17 DE ENERO DE 1964, LA ABOGADA Y EX PRIMERA DAMA DE ESTADOS UNIDOS, MICHELLE OBAMA, ES DEL SIGNO CAPRICORNIO.

Test de Proust

“Vivo mi día a día como si fuese una obra en construcción permanente”

Tras el éxito de su álbum debut, el cantautor peruano presenta su nueva etapa con un sencillo titulado “Dos dedos de frente”.

FABIAN

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Los deportes.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

La creación constante de algo que me motive y conecte con la gente.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Los rulos.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Me disperso cuando algo no me da dopamina rápidamente.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Procrastinar.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Vivir mi día a día como si fuese una obra en construcción permanente.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

Llamar a todo el mundo sus amigos.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

“Tomar con pinzas” y “tira la piedra, esconde la mano”.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Trabajar en lo que realmente me apasiona.

¿En qué ocasiones mientes?

Para no herir los sentimientos de alguien.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente *

feliz?

Navidad, todos los años en casa de mi abuela.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

La cámara antigua de mi abuelo.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en un hombre?

Las personas que no hacen las cosas solo por complacer a los demás.

¿Cómo te gustaría morir?

Sin arrepentimientos.

Si murieras y se te permitiera volver convertido en otra persona o cosa, ¿qué crees que serías?

Siempre he querido vivir en el mar, así que sería un animal marítimo.

¿Cuáles son tus escritores favoritos?

Salinas, Neruda, Bayly.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?

David Bowie. Por su energía de reinención, su camino propio y esa mezcla de vulnerabilidad y control creativo.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

Mi disciplina.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Memoria fotográfica.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Cualquiera que sea mala persona. //



El Comercio

AUTOS AMERICANOS

COLECCIONA 11 DE LOS AUTOS MÁS ICÓNICOS DE LA HISTORIA

ESCALA
1/32

2DA ENTREGA
s/34.90



ESCANÉAME
PARA MÁS INFO

2DA ENTREGA
**1972 PONTIAC
FIREBIRD + FASCÍCULO**

¡ENCUÉNTRALOS EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!

Para adquirir el producto, deberá acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/>; y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 096. El precio de la primera entrega será de S/24.90 y de la segunda entrega en adelante el precio será de S/34.90. Stock de 2,200 unidades en promedio por entrega de la colección. Válido a nivel Nacional desde el 10 de enero hasta el 28 de marzo de 2026. EMPRESA EDITORA EL COMERCIO S.A. RUC: 20143229816.



Jose Antonio

Desde
1972

EL
RESTAURANTE
CRIOLLO
DE LIMA

San Isidro:

Jr. Bernardo Monteagudo
200 Orrantia del Mar,
San Isidro.

☎ 264-0188 264-3284

San Borja:

Av. La Floresta 124
esquina con Av. Primavera
Chacarilla del Estanque,
San Borja.

☎ 372-6868 372-7288

f | Restaurante José Antonio

@ | josentoniorestaurante

www.joseantonio.com.pe

TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO